Agence fédérale pour la sécurité
de la chaîne alimentaire

FAQ autocontrôle

En vigueur à partir du :

12-05-2014

Rédigé par la : DG Politique de Contrôle avec la collaboration de la DG Contrôle et de la DG Laboratoires	Contrôlé par :	Approuvé par :
Vincent Helbo Jacques Inghelram Marcus Maes Valérie Van Roy Alain Dubois Elisabeth Ngonlong Ekende Katrien Beullens Eva Mees Signé V. Helbo Date : 29-01-2014	Le Directeur Transformation-Distribution Vicky Lefevre Signé V. Lefevre Date : 25-04-2014	Le Directeur général, Herman Diricks Signé H. Diricks Date : 29-04-2014

I. OBJECTIFS ET CHAMP D'APPLICATION

Le présent document a pour but de diffuser des questions posées par des opérateurs, des auditeurs,… concernant la législation « autocontrôle »[1], son application et ses conséquences et les réponses qui ont été apportées à ces questions.

Les questions portant sur différents sujets liés à l'autocontrôle, les réponses ont été réparties en plusieurs chapitres :

- Autocontrôle
- Analyses inter-laboratoires
- activités
- guides
- OCI
- audit

II. RÉFÉRENCES NORMATIVES

- Règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires

- Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires

- Règlement CE n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale

- Règlement (CE) n° 183/2005 du Parlement européen et du Conseil du 12 janvier 2005 établissant des exigences en matière d'hygiène des aliments pour animaux

- Règlement CE n° 767/2009 du Parlement européen et du Conseil du 13 juillet 2009 concernant la mise sur le marché et l'utilisation des aliments pour animaux

- Règlement (CE) n° 1069/2009 du Parlement européen et du Conseil du 21 octobre 2009 établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux et produits dérivés non destinés à la consommation humaine et abrogeant le règlement (CE) n° 1774/2002 (règlement relatif aux sous-produits animaux)

- Règlement d'exécution (UE) n° 931/2011 de la Commission du 19 septembre 2011 relatif aux exigences de traçabilité définies par le

[1] Arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire

règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les denrées alimentaires d'origine animale

- Arrêté royal du 14 janvier 2002 relatif à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine qui sont conditionnées ou qui sont utilisées dans les établissements alimentaires pour la fabrication et/ou la mise dans le commerce de denrées alimentaires

- Arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire

- Arrêté ministériel du 22 janvier 2004 relatif aux modalités de notification obligatoire dans la chaîne alimentaire

- Arrêté royal du 22 décembre 2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (AR H1)

- Arrêté royal du 22 décembre 2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale (AR H2)

- Arrêté royal du 16 janvier 2006 fixant les modalités des agréments, des autorisations et des enregistrements préalables délivrés par l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire

- Arrêté ministériel du 22 janvier 2004 relatif aux modalités de notification obligatoire dans la chaîne alimentaire

- Arrêté ministériel du 22 mars 2013 relatif aux assouplissements des modalités d'application de l'autocontrôle et de la traçabilité dans certains établissements dans la chaîne alimentaire

- Procédure pour l'utilisation d'un scope flexible d'accréditation dans le cadre des guides autocontrôle dans le secteur de l'industrie alimentaire et des fournisseurs concernés (BELAC 2-403)

- Procédure d'agrément des organismes de certification et d'inspection dans le cadre de l'AR sur l'autocontrôle (2010/276/PCCB)

- Lignes directrices pour les non-conformités dans le cadre des audits (PB 00-L 01)

- Les guides approuvés par l'AFSCA

III. TERMES, DÉFINITIONS ET DESTINATAIRES

1. Termes et définitions

- **Guide :** guide approuvé par l'AFSCA

- **Autocontrôle :** l'ensemble de mesures prises par les exploitants pour faire en sorte que les produits à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution et dont ils ont en charge la gestion :

- répondent aux prescriptions réglementaires relatives à la sécurité alimentaire ;
- répondent aux prescriptions réglementaires relatives à la qualité des produits, pour lesquelles l'Agence est compétente ;
- répondent aux prescriptions relatives à la traçabilité et la surveillance du respect effectif de ces prescriptions.

- **Agence :** Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire

- **Analyse Inter-laboratoire :** analyse circulaire (ring-test)

- **Vérification des appareils de mesure :** confirmation par des preuves tangibles que les exigences spécifiées ont été satisfaites

2. Abréviations

- **AC :** actions correctives
- **AFSCA :** Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire
- **AM :** Arrêté ministériel
- **AR :** Arrêté royal
- **BELAC :** la structure belge d'accréditation
- **BPH :** Bonnes pratiques d'hygiène
- **BRC :** British Retail Consortium
- **CCP :** point de contrôle critique
- **GMP :** Good Manufacturing Practices
- **HACCP :** Hazard analysis and critical control point system
- **IFS :** International Food Standard
- **NC :** non-conformité
- **NC A :** non-conformité A
- **NC B :** non-conformité B
- **OCI :** organisme de certification/d'inspection
- **PA :** point d'attention
- **PAP :** lieu-activité-produit
- **Rég. :** règlement
- **SAC :** système d'autocontrôle
- **UPC :** unité provinciale de contrôle

3. Destinataires

Toute personne intéressée ou concernée par l'autocontrôle.

IV. HISTORIQUE

Identification du document	Modifications	Justificatif	En vigueur à partir du
PB 07 – FAQ INTERNET – REV 0 – 2007	Première version du document		
PB 07 – FAQ INTERNET – REV 1 – 2007	Corrections de questions		01-10-2009
PB 07 – FAQ INTERNET – REV 2 – 2007	Nouvelles questions et corrections de questions		01-03-2010
PB 07 – FAQ INTERNET – REV 3 – 2007	Nouvelles questions		10-06-2010
PB 07 – FAQ INTERNET – REV 4 – 2007	Nouvelles questions et corrections de questions		23-08-2010
PB 07 – FAQ INTERNET – REV 5 – 2007	Nouvelles questions		15-10-2010
PB 07 – FAQ INTERNET – REV 6 – 2007	Nouvelles questions et corrections de questions		20-02-2011
PB 07 – FAQ INTERNET – REV 7 – 2007	Nouvelles questions et corrections de questions		25-03-2011
PB 07 – FAQ INTERNET – REV 8 – 2007	Nouvelles questions et corrections de questions		05-02-2012
PB 07 – FAQ INTERNET – REV 9 – 2007	Nouvelles questions et corrections de questions		22-03-2012
PB 07 – FAQ INTERNET – REV 10 – 2007	Nouvelles questions et corrections de questions		19-04-2012
PB 07 – FAQ INTERNET – REV 11 – 2007	Nouvelles questions		05-07-2012
PB 07 – FAQ INTERNET – REV 12 – 2007	Nouvelles questions		30-07-2012
PB 07 – FAQ INTERNET – REV 13 – 2007	Nouvelles questions et corrections de questions		09-10-2012
PB 07 – FAQ INTERNET – REV 14 – 2007	Nouvelles questions et corrections de questions		27-12-2012
PB 07 – FAQ INTERNET – REV 15 – 2007	Nouvelles questions et corrections de questions		18-03-2013
PB 07 – FAQ INTERNET – REV 16 – 2007	Nouvelles questions et corrections de questions		10-05-2013
PB 07 – FAQ INTERNET – REV 17 – 2007	Nouvelles questions et corrections de questions		12-05-2014

Lorsqu'il ne s'agit pas de la première version du document, les modifications par rapport à la version précédente sont indiquées en rouge de sorte qu'il soit possible de les retrouver. Les ajouts sont soulignés et les suppressions sont biffées.

V. AUTOCONTRÔLE

1.

- **Question**

  Comment obtenir l'autocontrôle validé ?

- **Réponse**

  - La mise en place d'un système d'autocontrôle dans les entreprises du secteur agro-alimentaire est obligatoire. La validation de ce système d'autocontrôle est, par contre, facultative.

  - Lorsqu'une société est active dans un secteur qui possède un guide validé par l'AFSCA (liste des guides validés disponible sur la page Internet : http://www.afsca.be/autocontrole-fr/guides/, au niveau du lien "guides approuvés par l'AFSCA"), si elle souhaite faire valider son système d'autocontrôle, elle peut faire appel à un organisme de certification reconnu par l'AFSCA.
    Pour ce faire, elle introduit directement sa demande auprès de l'organisme de certification de son choix (coordonnées disponibles sur la page Internet : http://www.afsca.be/autocontrole-fr/oci/, au niveau du lien "liste des organismes de certification et d'inspection").
    Elle peut également décider de ne pas passer par un organisme de certification et faire directement appel à l'AFSCA. Pour ce faire, elle introduit sa demande auprès de l'UPC dont elle dépend (coordonnées disponibles sur la page Internet : http://www.afsca.be/upc/, au niveau "unités provinciales de contrôle").
    L'entreprise qui fait appel à un organisme de certification pour valider son système d'autocontrôle peut demander que lui soit délivré un certificat si la conclusion de l'audit est positive (l'AFSCA, comme les organismes de certification, valide les systèmes d'autocontrôle, mais ne délivre pas de certificat).
    En outre, l'entreprise qui respecte des cahiers des charges privés, lorsqu'elle fait appel à un organisme de certification pour valider son système d'autocontrôle, peut demander à cet organisme de réaliser un audit combiné au cours duquel sera également vérifié le respect des cahiers des charges privés. La réalisation d'audits combinés permet aux entreprises de limiter leurs coûts d'audit.
    Contrairement aux organismes de certification, l'AFSCA ne contrôle pas le respect des cahiers des charges privés et ne réalise donc pas d'audit combiné.

  - Lorsqu'une société est active dans un secteur qui ne possède pas un guide validé par l'AFSCA (liste des guides validés disponible sur la page Internet : http://www.afsca.be/autocontrole-fr/guides/, au niveau du lien "guides approuvés par l'AFSCA"), si elle souhaite faire valider son système d'autocontrôle, elle doit faire appel à l'AFSCA.

Pour ce faire, elle introduit sa demande auprès de l'UPC dont elle dépend (coordonnées disponibles sur la page Internet : http://www.afsca.be/upc/, au niveau du lien "unités provinciales de contrôle").

2.

- **Question**

Lorsqu'un opérateur fait appel à des indépendants pour réaliser certaines activités (désosseurs, équipes de nettoyage,…), l'audit porte-t-il également sur ces indépendants ?

- **Réponse**

Ces personnes sont considérées comme des sous-traitants et elles relèvent de la responsabilité de l'entreprise, elles doivent observer les parties du guide qui les concernent et doivent également être évaluées en tant que personnel propre.
La prise en compte de ces personnes en matière de contribution est décrite dans le FAQ financement.

3.

- **Question**

Quelle est la différence entre un point de contrôle critique (CCP) et un point d'attention (PA) ?

- **Réponse**

Un point de contrôle critique (CCP) est un point, une étape ou une procédure dont la maîtrise est essentielle pour garantir la sécurité de la chaîne alimentaire. Au niveau d'un CCP, un contrôle continu spécifique est nécessaire et ce contrôle doit être démontré par des enregistrements.

Un point d'attention (PA) est un point, une étape ou une procédure importante pour la sécurité de la chaîne alimentaire, mais présentant un risque plus limité. Au niveau d'un point d'attention, un contrôle continu n'est pas exigé. La mise en œuvre de mesures de maîtrise générales, comme les bonnes pratiques d'hygiène, ainsi que le contrôle régulier de leur bonne application peuvent suffire.

4.

- **Question**

Comment identifie-t-on les points de contrôle critiques (CCP) ?

- **Réponse**

Différentes méthodes sont disponibles pour la détermination des points de contrôle critiques. Il s'agit de la méthode de l'arbre de décision et de celle de la matrice de risque. Le comité scientifique de l'AFSCA a, dans

ses avis rendus au sujet des guides sectoriels, indiqué sa préférence pour l'utilisation de la méthode de la matrice de risque pour la détermination des points de contrôle critiques et des points d'attention.

5.

- **Question**

  Les entreprises qui demandent un agrément doivent-elles le demander en même temps qu'une validation du SAC ?

- **Réponse**

  Non, c'est l'entreprise même qui décide si elle veut passer oui ou non à la validation du SAC. Chaque entreprise doit bien avoir un SAC mais une validation n'est pas une obligation. Attention : la première visite pour la demande de l'agrément doit toujours se faire par l'AFSCA (dans le cadre de l'agrément provisoire), la deuxième (dans le cadre de l'agrément définitif) peut se faire aussi par un OCI.

6.

- **Question**

  Une liste des fournisseurs approuvés doit-elle être présente ?

- **Réponse**

  Oui, car les opérateurs doivent réaliser l'évaluation de leurs fournisseurs et dans ce cadre une liste des fournisseurs à évaluer est nécessaire.
  Attention, l'évaluation des fournisseurs concerne uniquement les fournisseurs directs des établissements. Chaque étape de la chaîne alimentaire est responsable de l'évaluation de ses propres fournisseurs.

7.

- **Question**

  Quels sont les éléments à prendre en compte lors de l'évaluation des fournisseurs ?

- **Réponse**

  Il s'agit des éléments pertinents dans le cadre de l'autocontrôle (sécurité de la chaîne alimentaires, traçabilité, qualité réglementaire,…). Il s'agit par exemple (lise non exhaustive) : du respect des exigences de l'acheteur en matière de spécification des produits, de la température des produits livrés, de l'état des conditionnements, de la mise a disposition de rapports d'analyse et/ou des certificats de conformité, de la présence des données de traçabilité, de la propreté des moyens de transport, l'enregistrement du fournisseur auprès de l'Agence (voir Foodweb),…

8.

- **Question**

  Qui est responsable du respect de la législation « autocontrôle » lorsqu'une structure équipée est louée à un opérateur qui l'utilise dans le cadre des ses activités (exemple : un café loué à un opérateur par une brasserie propriétaire) ?

- **Réponse**

  Le respect de la législation « autocontrôle » est sous la responsabilité de l'opérateur locataire. C'est à lui de développer et de mettre en œuvre un SAC et non pas au propriétaire des lieux.

  Si l'infrastructure ou/et l'équipement ne permettent pas de répondre aux exigences de la législation « autocontrôle », il est, le cas échéant, de la responsabilité de l'opérateur locataire de suspendre ses activités jusqu'à ce que la situation soit corrigée.

  Cette règle s'applique également dans le cas d'activités temporaires comme, par exemple, la location ponctuelle d'une salle des fêtes par un traiteur dans laquelle il sert des repas. Dans une telle situation, ce n'est pas le propriétaire de la salle qui est responsable du respect de la législation « autocontrôle », mais bien le traiteur qui sert les repas.

  Exception : lorsqu'un opérateur travaille sous l'agrément/l'autorisation d'un autre opérateur, c'est le titulaire de l'agrément/l'autorisation qui est responsable du respect des exigences liées à l'agrément/l'autorisation.

9.

- **Question**

  Lors de "l'inscription" auprès de l'AFSCA, les opérateurs reçoivent-ils une attestation ?

- **Réponse**

  Si l'activité de l'opérateur exige une autorisation ou un agrément, l'AFSCA communique à l'entreprise qu'une autorisation ou un agrément lui est accordé au moyen d'une lettre. En outre, en cas de simple enregistrement, un courrier qui confirme l'enregistrement, est également envoyé à l'opérateur. Dans le secteur Horeca et le secteur du commerce de détail, les opérateurs reçoivent en plus une attestation d'autorisation ou d'enregistrement qui doit être affichée.
  Lors de l'audit, l'auditeur contrôle la présence de la lettre d'autorisation ou d'agrément dans l'établissement. Dans le cas d'un enregistrement, le fait que l'activité apparaisse dans la banque de données de l'Agence suffit.

Dans le secteur Horeca et le secteur du commerce de détail, l'auditeur contrôle également l'affichage des attestations d'autorisation ou d'enregistrement.

10.

- **Question**

Où peut-on trouver le numéro d'entreprise d'un opérateur ?

- **Réponse**

Les numéros d'entreprise sont disponibles sur le site de l'Agence (Professionnels > Agréments, autorisations et enregistrements > Foodweb).
Les numéros d'entreprise sont également disponibles sur le site de la banque carrefour des entreprises (http://kbo-bce-ps.mineco.fgov.be/). Il faut réaliser une recherche par nom, par dénomination, éventuellement combinés avec un code postal et/ou un type d'entreprise. Les renseignements ainsi obtenus sont fournis sous forme d'un tableau dont la première colonne contient le numéro d'entreprise. De plus, classiquement, les numéros d'entreprise sont les numéros de TVA des entreprises précédés d'un "0".

11.

- **Question**

Où peut-on trouver les numéros d'unité d'établissement ?

- **Réponse**

Les numéros d'unité d'établissement sont disponibles sur le site de l'Agence (Professionnels > Agréments, autorisations et enregistrements > Foodweb).
Les numéros d'unité d'établissement sont également disponibles sur le site de la banque carrefour des entreprises (http://kbo-bce-ps.mineco.fgov.be/). Réalisez ensuite une recherche par nom, par dénomination, éventuellement combinés avec un code postal et/ou un type d'entreprise. Les renseignements ainsi obtenus sont fournis sous forme d'un tableau dont la dernière colonne reprend le "nombre d'unités d'établissement". En cliquant sur le nombre, un nouveau tableau apparaît dans lequel se trouvent les numéros d'unité d'établissement.

12.

- **Question**

Quelle est la différence entre étalonnage, calibration et vérification des appareils de mesure dans le cadre de la validation des systèmes d'autocontrôle ?

- **Réponse**

Dans le cadre de la validation des systèmes d'autocontrôle, les deux opérations importantes sont la vérification et l'ajustage. Par contre, la notion d'étalonnage n'est pas applicable dans le cadre de la validation des systèmes d'autocontrôle.

Vérification (Nl. : Verificatie, Eng. : Verification) : confirmation par des preuves tangibles que les exigences spécifiées ont été satisfaites (ISO 9000:2000, 3.8.4).

Ajustage (Nl. : Justering, Eng. : Adjustment) : opération destinée à amener un instrument de mesure à un état de fonctionnement convenant à son utilisation (VIM:1993, International vocabulary of basic and general terms in metrology, issued by SIPM, IEC, IFCC, ISO,IUPAC, IUPAP and OIML).
Souvent et à tort, le terme calibration est utilisé à la place du terme ajustage.

Dans le cadre de la validation des systèmes d'autocontrôle, l'ajustage peut être remplacé par une modification apportée à la valeur mesurée pour compenser une erreur systématique.

Exemple 1 : on vérifie le bon fonctionnement d'un pH-mètre au moyen d'une solution standard de pH garanti dont la valeur est proche du pH qui doit être mesuré par l'opérateur (voir mode d'emploi du pH-mètre). Si la valeur mesurée ne correspond pas au pH garanti de la solution standard, un ajustement est nécessaire (voir mode d'emploi) afin que le pH-mètre fournisse la bonne mesure.
Exemple 2 : on vérifie le bon fonctionnement d'un thermomètre au moyen d'eau à ébullition et de glace fondante. Si le thermomètre donne systématiquement une mesure supérieure de 3°C à celle attendue, l'erreur étant systématique, le thermomètre peut être utilisé en prenant en compte la déviation constatée (s'il y a une erreur qui n'est pas systématique, le thermomètre doit être remplacé ou réparé).

13.

- **Question**

Quelles sont les exigences minimales en matière d'étalonnage, de vérification et d'ajustage des appareils de mesure ?

- **Réponse**

Dans le cadre de l'autocontrôle, l'AFSCA n'exige pas un étalonnage, mais bien une vérification et, lorsque c'est nécessaire et possible, un ajustage des appareils de mesures ayant une influence sur la sécurité de la chaîne alimentaire.
Une vérification deux fois par an des appareils de mesures essentiels pour la sécurité de la chaîne alimentaire et une fois par an pour les autres

constitue une bonne base, sauf s'il existe une réglementation spécifique ou des circonstances particulières qui exigent des vérifications plus fréquentes.

14.

- **Question**

Pour pouvoir bénéficier d'un bonus, toutes les activités d'un site d'exploitation doivent-elles être couvertes par un système d'autocontrôle validé ?

- **Réponse**

Oui. En principe, toutes les activités d'un site d'exploitation doivent être couvertes par le système d'autocontrôle et le système doit être validé, lors d'un audit, pour que l'opérateur puisse bénéficier d'un bonus. Cette situation est susceptible de changer en fonction de l'évolution du système de financement de l'Agence.
Pour le détail des procédures d'audit et de validation des systèmes d'autocontrôle, il faut se référer aux instructions de l'AFSCA disponibles sur son site Internet.
Voir aussi FAQ financement.

15.

- **Question**

A quelle fréquence les audits de validation de l'autocontrôle doivent-ils être effectués ?

- **Réponse**

Les audits de validation ne sont pas obligatoires. Toutefois, si un opérateur souhaite que son autocontrôle soit validé, il doit se soumettre à des audits dont la fréquence dépend du secteur auquel appartiennent ses activités et de la nature de ces activités. Les fréquences précises sont reprises dans chaque guide d'autocontrôle. En résumé, les fréquences sont les suivantes :

Secteur	Fréquence
Agrofournitures	Un audit tous les ans
Primaire	Un audit tous les 3 ou 4 ans
Transformation	Un audit tous les ans
Commerce de gros	Un audit tous les 2 ans
Commerce de gros (denrées alimentaires)	Un audit tous les 3 ans
Commerce de détail	Un audit tous les 3 ans
HORECA - cuisines de collectivités	Un audit tous les 3 ans
Transport	Un audit tous les 2 ans

16.

- **Question**

  La fréquence des inspections dans une entreprise est-elle diminuée lorsque celle-ci dispose d'un autocontrôle validé ?

- **Réponse**

  Une fréquence de base est fixée pour les inspections en fonction du secteur d'activité. Au niveau d'une entreprise, cette fréquence peut augmenter (pour les activités de la transformation des denrées alimentaires d'origine animale uniquement), diminuer ou rester stable en fonction des constatations faites les années précédentes. Ont une influence sur la fréquence des inspections : la présence d'un autocontrôle validé, les résultats des inspections précédentes, les PV et avertissements reçus.
  La présence d'un autocontrôle validé est prise en compte dans la fixation de la fréquence des inspections à partir du deuxième mois qui suit celui au cours duquel la validation de l'autocontrôle a été enregistrée dans la banque de données de l'Agence.

  Voir annexe 1 Business Plan 2012-2014 sur le site de l'Agence (A propos de l'AFSCA > Business plans)

	Secteurs d'activité	**Fréquence**		
		de base	**réduite**	**élevée**
1	Fabricants d'aliments pour animaux et fabricants et/ou grossistes d'aliments critiques pour animaux	1	1/2	
2	Grossistes en aliments pour animaux	1/3	1/5	
3	Fabricants et/ou grossistes d'aliments pour animaux (enregistrement)	1/3	1/5	
4	Engrais, amendements du sol et substrats de culture	1/3	1/5	
5	Produits phytopharmaceutiques (sauf détaillants)	1/2	1/4	
6	Détaillants aliments pour animaux, engrais, produits phytopharmaceutiques (enregistrement)	1/6	1/8	
7	Productions primaires (végétaux et animaux de rente)	1/8	1/12	
8	Productions primaires volaille (exportation, sélection, multiplication, élevage, couvoir)	1	1	
9	Producteurs de plantes, de semences et de matériel de multiplication d'espèces végétales non destinées à la consommation humaine (passeport phytosanitaire)[2]	1	1	
10	Producteurs de plantes, de semences et de matériel de multiplication d'espèces végétales critiques*[3] non destinées à la consommation humaine (passeport phytosanitaire)[4]	2	2	
11	Producteurs semences et matériel de multiplication (sans passeport phytosanitaire)[5]	1/4	1/6	
12	Producteurs végétal non destiné à la consommation humaine (sans passeport phytosanitaire)[1]	1/6	1/8	

[2] Tous les végétaux soumis à la législation relative aux organismes de quarantaine = passeport phytosanitaire obligatoire
[3] Viburnum, Camellia et Rhododendron (autres que R. simsii Planch.)
[4] Tous les végétaux soumis à la législation relative aux organismes de quarantaine = passeport phytosanitaire obligatoire
[5] Tous les végétaux soumis à la législation relative aux organismes de quarantaine = passeport phytosanitaire obligatoire

13	Collecte, traitement, conservation et stockage de sperme (chevaux - monte saisonnière)	1	1	
14	Collecte, traitement, conservation et stockage de sperme (bovins, porcins, ovins caprins chevaux - monte non saisonnière)	2	2	
15	Commerce de sperme (bovins, porcins, ovins caprins, chevaux)	2	2	
16	Collecte, traitement, transfert et stockage d'embryons	1	1	
17	Centres de rassemblement (1 opérateur) et négociants	1	1/2	
18	Centres de rassemblement (marchés)	Nombre fixé selon la taille des marchés		
19	Points d'arrêt (négociants d'animaux vivants)	2	2	
20	Centres de purification et d'expédition de mollusques bivalves vivants	4	2	8
21	Centres de quarantaine (animaux vivants)	1	1/2	
22	Fermes aquacoles	1	1/4	
23	Installations ouvertes (poissons ornementaux)	1	1/4	
24	Zones de production de mollusques	1	1/4	
25	Sites d'hébergement temporaire (poissons)	1	1/4	
26	Abattoirs	4	2	
27	Abattoirs à la ferme	1	1/2	
28	Ateliers de découpe de viande	8	4	16
29	Stockage (poissons) sans réemballage	2	1	4
30	Stockage (poissons) avec réemballage	4	2	8
31	Stockage (viande) sans réemballage	2	1	4
32	Stockage (viande) avec réemballage	4	2	8
33	Transformation (gélatine et collagène)	4	2	8
34	Transformation (issues animales)	4	2	8
35	Préparation de poisson	8	4	16
36	Préparation de viande hachée, préparation de viande, viande séparée mécaniquement	8	4	16
37	Transformation (ovoproduits)	1	1/2	2
38	Transformation (poissons)	4	2	8
39	Transformation (produits laitiers)	1	1/2	2
40	Transformation (produits à base de viande)	4	2	8
41	Centres d'emballage d'œufs	2	1	
42	Transformation (autres denrées)	1/2	1/4	
43	Fabricants et importateurs d'emballages	1/2	1/4	
44	Grossistes	1/3	1/5	
45	Minques	4	2	
46	Grossistes en plantes, semences et matériel de multiplication d'espèces végétales non destinées à la consommation (passeport phytosanitaire) [6]	1	1	
47	Grossistes en semences et matériel de multiplication d'espèces végétales non destinées à la consommation humaine (sans passeport phytosanitaire) [7]	1/4	1/6	
48	Grossistes d'espèces végétales non destinées à la consommation humaine (sans passeport phytosanitaire) [8]	1/6	1/8	

[6] Tous les végétaux soumis à la législation relative aux organismes de quarantaine = passeport phytosanitaire obligatoire
[7] Tous les végétaux soumis à la législation relative aux organismes de quarantaine = passeport phytosanitaire obligatoire
[8] Tous les végétaux soumis à la législation relative aux organismes de quarantaine = passeport phytosanitaire obligatoire

49	Collectivités (préparation sur place)	1/2	1/4	
50	Collectivités (sans préparation sur place)	1/4	1/6	
51	Horeca (autorisation)	1/3	1/5	
52	Horeca (enregistrement)	Nombre fixe (actions ciblées et plaintes)		
53	Boucheries	1/2	1/4	
54	Poissonneries	1/2	1/4	
55	Détaillants avec préparation sur place, autres que boucheries et poissonneries (autorisation)	1/3	1/5	
56	Détaillants sans préparation sur place, autres que boucheries et poissonneries (autorisation)	1/4	1/6	
57	Détaillants (enregistrement)	Nombre fixe (actions ciblées et plaintes)		
58	Jardineries (enregistrement)	1/6	1/8	
59	Producteurs / négociants matériel d'emballage en bois ISPM15	10%/an (= 10 opérateurs/an)		
60	Transports (produits)	2.500 transports/an		
61	Commerces ambulants (produits)	1.500 commerces ambulants/an		
62	Transports d'animaux vivants (négociants)	1	1/2	
63	Transports d'animaux vivants (transporteurs)	1/3	1/5	
64	Production primaire (amateurs)	5% des amateurs/an		

Les inspections orientées qui ont pour origine une plainte, la demande d'un magistrat ou d'un pouvoir public, le suivi de non-conformités,…, ne sont pas concernées par les diminutions de fréquence d'inspection.

17.

- **Question**

Une unité d'établissement a des activités A et B. Pour bénéficier d'une diminution des fréquences d'inspection pour ses activités, cet établissement doit-il disposer d'un système d'autocontrôle validé pour ses deux activités ?

- **Réponse**

Une diminution des fréquences d'inspection est acquise pour une activité donnée lorsque celle-ci est couverte par un système d'autocontrôle validé. La situation des autres activités en matière d'autocontrôle n'a pas d'influence. Dans la situation présente, si le système d'autocontrôle est validé pour l'activité A, mais ne l'est pas pour B, l'opérateur bénéficiera d'une diminution des inspections pour son activité A et pas pour B. Il est important de noter toutefois que cet établissement, si son système d'autocontrôle couvre son activité A, mais, pas son activité B, ne bénéficiera pas du bonus.

Attention ! Quand un guide est utilisé, toutes les activités qui tombent dans le champ d'application de ce guide et qui sont exercées par l'établissement doivent être auditées lorsque le système d'autocontrôle est validé. Les auditeurs ne peuvent pas se limiter à auditer seulement une partie des activités couvertes par le guide.

18.

- **Question**

  Après combien de temps la validation/certification du système d'autocontrôle d'une entreprise est-elle prise en compte pour fixer la fréquence des inspections de l'AFSCA dans cette entreprise ?

- **Réponse**

  La réglementation et le business plan de l'Agence prévoient que les fréquences des inspections chez les opérateurs dépendent :
  - de la validation/certification du système d'autocontrôle de l'entreprise,
  - des résultats des inspections effectuées précédemment dans l'entreprise,
  - des mesures répressives ou administratives encourues précédemment par l'entreprise (PV, avertissement).

  La fréquence des contrôles de l'Agence dépend donc, entre autres, de la présence dans l'entreprise d'un système d'autocontrôle validé. Cette validation/certification est prise en compte dans la fixation de la fréquence des inspections un mois après que celle-ci ait été encodée dans la base de données de l'AFSCA par l'organisme de certification. L'éventuelle diminution de la fréquence des inspections s'applique à l'activité (aux activités) qui a (ont) fait l'objet d'un audit favorable. Il n'est donc pas indispensable que toutes les activités des entreprises soient couvertes par un système d'autocontrôle validé pour que les inspections soient éventuellement moins fréquentes.

19.

- **Question**

  Les fleuristes doivent-ils mettre en place un système d'autocontrôle ?

- **Réponse**

  Les fleuristes qui vendent uniquement au consommateur des plantes qui n'ont pas pour finalité d'être remises en pleine terre (fleurs coupées, plantes ornementales d'intérieur en pot), ne sont pas soumis à la « règlementation autocontrôle » et ne doivent d'ailleurs pas être enregistrés auprès de l'Agence. Le fait de fournir accessoirement au consommateur de l'engrais avec les plantes vendues ne modifie pas cette situation.
  Au contraire, les opérateurs qui vendent des pesticides, des engrais, des plantes destinées à être remises en pleine terre, des plants et semences, ne peuvent pas être considérés comme de simples fleuristes et sont soumis à la « réglementation autocontrôle » et doivent être connus de l'Agence.

20.

- **Question**

  Les jardineries doivent-elles mettre en place un système d'autocontrôle ?

- **Réponse**

  Les jardineries vendent des pesticides, des engrais, des plantes destinées à être remises en pleine terre, des plants et semences ; elles sont soumises à la « réglementation autocontrôle » et doivent être connues de l'Agence.

21.

- **Question**

  Les entrepreneurs en parcs et jardins doivent-ils mettre en place un système d'autocontrôle ?

- **Réponse**

  Les entrepreneurs en parcs et jardins dont l'activité se limite à entretenir des parcs et jardins d'agrément ne sont pas soumis à la « réglementation autocontrôle » et ne doivent pas être connus de l'Agence même si dans le cadre de ces activités d'entretien, ils utilisent eux-mêmes des engrais, des pesticides, des plantes ornementales pour lesquelles un passeport phytosanitaire n'est pas exigé.
  Toutefois, les entrepreneurs de jardins dont l'activité se limite à entretenir des parcs et jardins d'agrément sont soumis à la « réglementation autocontrôle » et doivent être connus de l'Agence s'ils utilisent des plantes ornementales pour lesquelles un passeport phytosanitaire est exigé (PL99 : Entrepreneurs de jardins - AC123 : Aménagement/entretien de jardins - PR113 : Plantes ornementales pour lesquelles un agrément passeport phytosanitaire est exigé).
  En outre, si ces entrepreneurs vendent à d'autres des engrais, vendent à d'autres des pesticides, produisent et/ou vendent à d'autres des plantes destinées à être remises en pleine terre,… ces activités sont soumises également à la « réglementation autocontrôle » et doivent être connues de l'Agence.

22.

- **Question**

  D'autres données peuvent-elles remplacer le numéro de lot pour assurer la traçabilité des produits ?

- **Réponse**

  Plusieurs données doivent être enregistrées dans le cadre de la traçabilité des produits (date de livraison ou réception, quantités livrées

ou reçues, adresse de l'établissement fournissant ou recevant les produits,…). Une de ces données est l'identification des produits qui peut se faire via le numéro de lot, mais également par d'autres moyens pertinents comme par exemple la date limite de consommation.

23.

- **Question**

  L'utilisation de l'eau doit-elle être incluse dans le champ de l'étude HACCP ?

- **Réponse**

  L'utilisation de l'eau doit être incluse dans le champ de l'étude HACCP que l'eau soit de l'eau de ville, de l'eau puits, de l'eau recyclée,…

24.

- **Question**

  Un opérateur peut-il utiliser des guides/documents rédigés dans une autre langue que le néerlandais ou le français ou l'allemand pour développer son système d'autocontrôle ?

- **Réponse**

  Oui. Les opérateurs peuvent utiliser tous les documents qu'ils considèrent comme pertinents pour développer leur système d'autocontrôle. Toutefois des documents en néerlandais ou français ou allemand (dans le respect des lois du 18 juillet 1966 sur l'emploi des langues en matière administrative) doivent être disponibles pour permettre aux contrôleurs/inspecteurs de l'AFSCA de vérifier le bon fonctionnement du système d'autocontrôle et sa pertinence.

25.

- **Question**

  Dans le cadre de la mise en œuvre de l'autocontrôle, un opérateur peut-il utiliser des procédures/instructions/formulaires rédigés dans une autre langue que le néerlandais ou le français ou l'allemand ?

- **Réponse**

  Oui. Cela peut même s'avérer très utile si l'opérateur fait appel à du personnel allochtone qui ne maîtrise pas les langues nationales. Toutefois des documents lisibles en néerlandais ou français ou allemand (dans le respect des lois du 18 juillet 1966 sur l'emploi des langues en matière administrative) doivent être disponibles pour permettre aux contrôleurs/inspecteurs de l'AFSCA de vérifier le bon fonctionnement du système d'autocontrôle. Cela peut se faire par exemple au moyen de documents bilingues.

26.

- **Question**

  Quelles données de traçabilité spécifiques concernant les denrées alimentaires d'origine animale doivent être disponibles ?

- **Réponse**

  Outre les exigences générales en matière de traçabilité, la règlementation (règlement 931/2011) fixe des exigences spécifiques concernant les denrées alimentaires d'origine animale transformées ou non auxquelles les opérateurs doivent satisfaire.
  Les opérateurs doivent disposer et fournir aux autres opérateurs auxquels ils destinent les denrées alimentaires d'origine animale, les données suivantes :
  - une description exacte des denrées,
  - le volume ou la quantité de denrée,
  - les nom et adresse de l'exploitant du secteur alimentaire qui a expédié les denrées,
  - les nom et adresse de l'expéditeur (propriétaire des denrées), s'il diffère de l'exploitant du secteur alimentaire qui a expédié les denrées,
  - les nom et adresse de l'exploitant du secteur alimentaire auquel les denrées ont été expédiées,
  - les nom et adresse du destinataire (propriétaire des denrées), s'il diffère de l'exploitant du secteur alimentaire auquel les denrées ont été expédiées,
  - un numéro de référence identifiant le lot ou le chargement, selon le cas,
  - la date d'expédition.

  L'opérateur auquel les denrées alimentaires d'origine animale sont destinées, doit disposer de ces informations au plus tard au moment de leur réception.
  Cette exigence ne s'applique pas aux denrées alimentaires qui contiennent à la fois des produits d'origine végétale et des produits transformés d'origine animale.
  Le respect de ces exigences doit être contrôlé lors des audits des systèmes d'autocontrôle.

27.

- **Question**

  Quelles données spécifiques concernant les denrées alimentaires congelées d'origine animale doivent être disponibles ?

- **Réponse**

  La règlementation (règlement 853/2004) exige que des informations spécifiques soient disponibles concernant les denrées alimentaires congelées d'origine animale.

Les données suivantes doivent être disponibles et fournies à l'opérateur auquel les denrées alimentaires congelées d'origine animale sont destinées :

- la date de production (jour précis) qui sera :
  - la date d'abattage dans le cas des carcasses entières, demi-carcasses et quartiers de carcasses,
  - la date de mise à mort dans le cas du gibier sauvage,
  - La date de récolte ou de capture dans le cas des produits de la pêche,
  - La date de transformation, découpe, hachage ou préparation, selon le cas, pour toute autre denrée d'origine animale,
- La date de congélation (jour précis) si elle est différente de la date de production.

L'opérateur auquel les denrées alimentaires congelées d'origine animale sont destinées, doit disposer de ces informations au plus tard au moment de leur réception.
Lorsqu'une denrée alimentaire est fabriquée à partir d'un lot de matières premières ayant des dates de production et de congélation différentes, les dates les plus anciennes de production et/ou de congélation, selon le cas, doivent être fournies.
Cette exigence s'applique jusqu'au stade auquel une denrée alimentaire reçoit un étiquetage conforme pour être remise au consommateur ou est utilisée pour une transformation complémentaire (la denrée alimentaire doit être alors chauffée et/ou fumée et/ou salée et/ou affinée et/ou séchée et/ou marinée et/ou extraite et/ou extrudée).
Cette exigence ne s'applique pas aux denrées alimentaires qui contiennent à la fois des produits d'origine végétale et des produits transformés d'origine animale. Elle ne s'applique pas non plus aux producteurs lorsqu'ils fournissent directement le consommateur ou aux détaillants lorsqu'ils fournissent le consommateur ou d'autres opérateurs de manière locale et limitée (limite de 30% du chiffre d'affaire et 80 km de distance).
Le respect de ces exigences doit être contrôlé lors des audits des systèmes d'autocontrôle.

28.

- **Question**

Lors du contrôle d'un CCP un simple enregistrement signalant que le contrôle a été réalisé est-il suffisant ?

- **Réponse**

Non. Il faut pourvoir déterminer qui a effectué le contrôle, quand le contrôle a été effectué, ce qui a été contrôlé, le résultat du contrôle, les actions prises en cas de non-conformité. Attention en cas d'assouplissement, l'enregistrement de ces données ne concerne que les non-conformités.

29.

- **Question**

  Peut-on demander à l'Agence un audit de validation du système d'autocontrôle pour n'importe quelle activité ?

- **Réponse**

  A priori, l'Agence réalise à la demande des audits de validation des systèmes d'autocontrôle pour toutes les activités pour lesquelles elle exerce une compétence de contrôle que les activités soient couvertes par un guide approuvé ou qu'aucun guide n'ait encore été approuvé. Lorsqu'un guide est disponible, l'audit effectué par l'Agence sera réalisé sur base de ce guide ou sans guide selon que l'opérateur aura ou non développé et mis en œuvre son système d'autocontrôle sur base de ce guide.
  Il existe toutefois quelques activités (voir tableau ci-dessous) pour lesquelles l'Agence considère qu'un audit n'est pas pertinent du fait des caractéristiques particulières de ces activités. Les systèmes d'autocontrôle pour ces activités ne sont donc pas audités par l'Agence et en retour, lorsqu'elle est due, la contribution des opérateurs qui exercent ces activités, n'est pas influencée par l'absence de validation pour ces activités spécifiques.

Codes	Lieux	Codes	Activités	Codes	Produits
PL43	Fabricant	AC39	Fabrication	PR150	Produits vétérinaires
PL47	Grossiste	AC97	Vente en gros	PR150	Produits vétérinaires
PL29	Détaillant	AC93	Vente en détail	PR150	Produits vétérinaires
PL63	Négociant	AC19	Commercialisation directe ou indirecte, sans installations pour l'hébergement (commerce national)	PR199	Animaux autres que des volailles
PL68	Pêcherie récréative avec repeuplement	AC58	Pêche récréative	PR115	Poissons d'aquaculture
PL93	Pharmacie	AC95	Vente en détail en activité complémentaire	PR55	Denrées alimentaires non préemballées ou denrées alimentaires pré-emballées ayant une période de conservation inférieure à 3 mois ou denrées alimentaires
PL93	Pharmacie	AC95	Vente en détail en activité complémentaire	PR57	Denrées alimentaires préemballées ayant une période de conservation d'au moins 3 mois à température ambiante ou boissons préparées extemporanément à base de poudre
PL11	Cabinet vétérinaire	AC8	Activités vétérinaires	PR126	Produit pas spécifié
PL3	Agence en douane	AC6	Activités d'agence en douane	PR126	Produit pas spécifié
PL64	Organisation professionnelle	AC110	Activités d'organisation professionnelle du secteur support à l'agriculture	PR126	Produit pas spécifié
PL64	Organisation professionnelle	AC111	Activités d'organisation professionnelle du secteur de la production primaire	PR126	Produit pas spécifié
PL64	Organisation professionnelle	AC112	Activités d'organisation professionnelle du secteur de la transformation	PR126	Produit pas spécifié
PL64	Organisation professionnelle	AC113	Activités d'organisation professionnelle du secteur de la distribution	PR126	Produit pas spécifié
PL64	Organisation professionnelle	AC114	Activités d'organisation professionnelle du secteur de l'HORECA	PR126	Produit pas spécifié
PL64	Organisation professionnelle	AC115	Activités d'organisation professionnelle du secteur des services	PR126	Produit pas spécifié
PL64	Organisation professionnelle	AC116	Activités d'organisation professionnelle d'autres secteurs	PR126	Produit pas spécifié
PL66	Organisme d'inspection	AC47	Inspection	PR126	Produit pas spécifié
PL71	Point d'entrée des importations/PIF	AC47	Inspection	PR126	Produit pas spécifié

Codes	Lieux	Codes	Activités	Codes	Produits
PL66	Organisme d'inspection	AC48	Inspection en pré-récolte	PR166	Végétaux
PL65	Organisme de certification	AC10	Certification	PR126	Produit pas spécifié
PL54	Laboratoire	AC9	Analyse et recherche	PR126	Produit pas spécifié
PL54	Laboratoire	AC50	Introduction, importation, transport ou utilisation à des fins scientifiques	PR107	Organismes nuisibles (secteur végétal)
PL44	Fédération provinciale	AC7	Activités de fédération	PR126	Produit pas spécifié
PL74	Prestataire de services	AC63	Prestataire de service – secteur "transformation"	PR126	Produit pas spécifié
PL74	Prestataire de services	AC62	Prestataire de service – secteur "horeca"	PR126	Produit pas spécifié
PL74	Prestataire de services	AC61	Prestataire de service – secteur "distribution - commerce de détail"	PR126	Produit pas spécifié
PL53	Jardin botanique, espace vert, forêt	AC36	Exploitation de jardins botaniques, d'espaces verts ou de forêts	PR126	Produit pas spécifié
PL47	Grossiste	AC97	Vente en gros	PR34	Bois et/ou d'écorce
PL29	Détaillant	AC93	Vente en détail	PR34	Bois et/ou d'écorce
PL36	Etablissement de traitement du bois	AC101	Traitement, sciage et/ou production	PR36	Bois non-NIMP 15
PL36	Etablissement de traitement du bois	AC101	Traitement, sciage et/ou production	PR35	Bois NIMP 15
PL41	Etablissement sylvicole	AC64	Production	PR33	Bois
PL40	Etablissement intermédiaire	AC105	Stockage temporaire en vue de son transport à destination d'une usine technique	PR92	Sous-produits animaux
PL16	Centre de quarantaine	AC54	Mise en quarantaine	PR106	Oiseaux importés, autres que des volailles
PL29	Détaillant	AC95	Vente en détail en activité complémentaire	PR94	Matériel d'emballage en contact avec les aliments
PL43	Fabricant	AC32	Fabrication	PR200	Matériel en contact avec les aliments (pas de matériel d'emballage)
PL47	Grossiste	AC97	Vente en gros	PR200	Matériel en contact avec les aliments (pas de matériel d'emballage)
PL29	Détaillant	AC95	Vente en détail en activité complémentaire	PR200	Matériel en contact avec les aliments (pas de matériel d'emballage)
PL82	Trader	AC108	Commerce sans possession physique des produits	PR126	Produit pas spécifié
PL82	Trader	AC108	Commerce sans possession physique des produits	PR92	Sous-produits animaux
PL82	Trader	AC108	Commerce sans possession physique des produits	PR93	Produits dérivés (de sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine)

Codes	Lieux	Codes	Activités	Codes	Produits
PL85	Usine de transformation de catégorie 1	AC104	Transformation	PR89	Matériel de catégorie 1
PL99	Entrepreneurs de jardins	AC123	Aménagement/entretien de jardins	PR113	Plantes ornementales pour lesquelles un agrément passeport phytosanitaire est exigé

30.

- **Question**

Le système d'autocontrôle de l'opérateur qui exporte vers des pays tiers, doit-il prendre en compte les exigences spécifiques des pays tiers qui vont recevoir ses produits ?

- **Réponse**

Oui. Le respect de ces exigences doit être couvert par le système d'autocontrôle de l'entreprise exportatrice.

31.

- **Question**

Dans le cadre de leur autocontrôle, les opérateurs peuvent-ils utiliser des thermomètres à infrarouge pour contrôler les températures ?

- **Réponse**

Pour fournir des mesures fiables, les thermomètres à infrarouge demandent le respect de conditions d'utilisation strictes et ils sont également moins précis que les thermomètres à sonde. L'utilisation d'un thermomètre à infrarouge dans le cadre d'un screening des températures est acceptable si les conditions d'utilisation sont respectées. Toutefois, lorsque la température relevée s'approche de la limite de conformité, un contrôle supplémentaire avec un thermomètre à sonde s'impose pour confirmer que la température mesurée est conforme.

32.

- **Question**

Comment vérifier le bon fonctionnement d'un thermomètre utilisé pour contrôler la température de l'huile de friture ?

- **Réponse**

Les thermomètres des réfrigérateurs et des congélateurs peuvent être contrôlés au moyen d'eau bouillante et de glace fondante. Cette technique ne convient toutefois pas pour les thermomètres qui mesurent la température de l'huile de friture car la zone de fonctionnement de ces thermomètres (170-190 °C) est trop éloignée de la zone 0-100°C. Pour la vérification en interne, il faut régler le thermostat d'une friteuse à 180°C et mesurer la température de l'huile au moyen du thermomètre à vérifier. Si le thermomètre donne une température entre 177°C et 183°C, c'est acceptable. Dans le cas contraire, il faut que l'opérateur fasse vérifier le bon fonctionnement du thermomètre par un fournisseur /fabricant/laboratoire.

33.

- **Question**

  Une entreprise ayant essentiellement des activités en Flandre, mais dont une unité d'établissement se situe en Wallonie (dans une commune « sans facilités linguistiques ») où le personnel employé maitrise le néerlandais, peut-elle documenter son système d'autocontrôle en néerlandais plutôt qu'en français au sein de l'unité d'établissement située en Wallonie ?

- **Réponse**

  Les documents liés au système d'autocontrôle doivent être la langue officielle de la commune où se situe l'entreprise. Toutefois des instructions compréhensibles pour les membres du personnel doivent également être disponibles afin de permettre la mise en œuvre correcte du système d'autocontrôle.

34.

- **Question**

  Les fabricants et grossistes en conditionnements destinés à être utilisés dans la chaîne alimentaire doivent-ils mettre en place un système d'autocontrôle et existe-t-il un guide couvrant ces activités et permettant de se faire auditer ?

- **Réponse**

  Mettre en place un système d'autocontrôle est également une obligation pour ces opérateurs. Il n'existe pas de guide pour la fabrication et le commerce de gros de conditionnements, mais cette activité peut être auditée par l'Agence sans guide. Toutefois, si le commerce de gros de conditionnements destinés à être utilisés dans la chaîne alimentaire est accessoire et est exercé par un opérateur dont l'activité principale est le commerce de gros en denrées alimentaires, il est possible d'utiliser le guide G-039.

35.

- **Question**

  Le contrôle du bon fonctionnement du thermostat d'une friteuse peut-il être effectué à 175°C plutôt que 180°C ?

- **Réponse**

  Le contrôle du bon fonctionnement du thermostat d'une friteuse doit se faire à la température la plus haute qui est utilisée dans l'établissement pour frire les denrées alimentaires. Si cette température est de 175°C, c'est à cette température que le contrôle est effectué.

VI. TEST INTER-LABORATOIRES

Ce chapitre concerne les analyses effectuées dans le cadre de l'autocontrôle et plus précisément les analyses visant à garantir la sécurité de la chaîne alimentaire ou la qualité des produits sous compétence de l'Agence.

1.

- **Question**

  Pourquoi est-il intéressant pour les laboratoires propres des entreprises de participer à des tests inter-laboratoires ?

- **Réponse**

  La participation à des tests inter-laboratoires permet à l'entreprise de se faire une idée objective de la performance de son laboratoire et d'évaluer la fiabilité des analyses effectuées en interne. Les laboratoires internes doivent participer à de tels tests inter-laboratoires s'ils effectuent des analyses dans le cadre de l'autocontrôle (la participation à des tests inter-laboratoires est d'ailleurs une obligation pour les laboratoires accrédités et/ou agréés).

  Les laboratoires des entreprises peuvent également, pour assurer un contrôle de qualité en interne, utiliser régulièrement des matériaux de référence certifiés. Ce qui peut être considéré comme équivalent à la participation à des analyses inter-laboratoires.

  A défaut de tests inter-laboratoires et de matériaux de référence certifiés, il est aussi possible de réaliser en parallèle des analyses dans le laboratoire de l'entreprise et dans un laboratoire externe accrédité et de comparer les résultats obtenus dans les deux entités. Cependant, la participation à des tests inter-laboratoires ou l'utilisation de matériaux de référence certifiés offrent une meilleure garantie quant à l'évaluation des résultats et cette option doit être retenue lorsqu'elle est possible.

2.

- **Question**

  Les tests inter-laboratoires sont-ils organisés ?

- **Réponse**

  En ce qui concerne les tests inter-laboratoires, des informations peuvent être trouvées sur le site www.eptis.bam.de. Ce site permet de connaître les fournisseurs de tests inter-laboratoires.
  Des informations à ce sujet sont également disponibles sur le site de l'AFSCA ($\rightarrow$ professionnel $\rightarrow$ laboratoires $\rightarrow$ tests interlaboratoires).
  L'Agence elle-même n'organise pas de tests inter-laboratoires pour les laboratoires d'entreprises.

3.

- **Question**

  Dans quelle mesure le laboratoire d'une entreprise doit-il aussi être audité ?

- **Réponse**

  Dans la mesure où il intervient dans la mise en œuvre du système d'autocontrôle, le laboratoire de firme doit être audité lors de chaque audit. Les laboratoires internes ne doivent pas être accrédités mais ils doivent travailler avec des méthodes validées, avec des laborantins professionnels et avec des appareils calibrés (= ajustés).

4.

- **Question**

  L'opérateur qui dans le cadre de son système d'autocontrôle fait appel à des laboratoires accrédités, doit-il s'assurer que ceux-ci participent à des analyses circulaires ?

- **Réponse**

  Ce n'est pas nécessaire si l'opérateur fait appel à des laboratoires pour des analyses (matrices-paramètres) couverts par leur accréditation car lors de l'audit d'accréditation, il y a un contrôle du mode de fonctionnement du laboratoire et de la qualité des résultats d'analyse fournis. Pour être accrédités, les laboratoires doivent d'ailleurs participer à des analyses circulaires (ring-tests, essais inter-laboratoires) lorsque ceux-ci existent.

5.

- **Question**

  Seuls les ring-tests repris sur le site de l'Agence sont-ils acceptables ?

- **Réponse**

  Les ring-tests « reconnus » sont repris sur le site de l'Agence www.afsca.be > professionnels > laboratoires > Tests interlaboratoires . Il existe deux listes, une liste reprenant les essais inter-laboratoires auxquels doivent obligatoirement participer les laboratoires agréés par l'Agence et une liste des organisateurs de ring-tests « reconnus » auxquels peuvent faire appel les laboratoires tant internes qu'externes. Toutefois, cette dernière liste n'est pas exhaustive et si un laboratoire souhaite participer à un ring-test non repris dans la liste, il peut contacter l'Agence (voir personne de contact ci-dessous) qui décidera si le ring-test en question présente des garanties suffisantes pour être ajouté à la liste des ring-tests « reconnus ».
  BU PT Schemes – LFSAGx
  ir Alain Dubois

Chaussée de Namur, 22
B-5030 Gembloux
Tel. +32 81 62 03 00 Fax +32 81 62 03 01
Email : BUPTSchemes@favv-afsca.be
Les laboratoires peuvent également utiliser la banque de données EPTIS (www.eptis.bam.de) pour rechercher des organisateurs de tests inter-laboratoires.

6.

- **Question**

Comment faire en l'absence d'essais inter-laboratoires pour un type d'analyse donné ?

- **Réponse**

Les essais inter-laboratoires (analyses circulaires, ring-tests) peuvent être remplacés par des analyses effectuées sur des échantillons de référence certifiés. Il s'agit de deux moyens équivalents pour démontrer qu'un laboratoire (interne) travaille correctement.

7.

- **Question**

Doit-on réaliser des ring-tests pour toutes les analyses effectuées dans un laboratoire ?

- **Réponse**

Seules les analyses effectuées dans le cadre de l'autocontrôle sont concernées (analyses visant à garantir la sécurité de la chaîne alimentaire ou la qualité des produits sous compétence de l'Agence). En outre, il n'est pas nécessaire de réaliser des analyses pour toutes les combinaisons matrice-paramètre-technique analytique. Les analyses similaires (matrice-technique) peuvent être regroupées afin de limiter le nombre de ring-tests auxquels doit participer le laboratoire.
Par exemple, pour les analyses microbiologiques, les matrices sont regroupées dans quatre catégories qui se distinguent par leurs caractéristiques physiques :

- catégorie I: liquides et poudres (lait, lait de coco, lait en poudre,…) ;
- catégorie II: mélanges de solides (viande hachée, viande séparée mécaniquement, chair à saucisse, crème fouettée, glace, crème de soja,...) ;
- catégorie III: petits (ou très petits) solides (persil/champignons déshydratés, carottes/céleris-raves râpés, salade, crevettes, céréales, aliments pour bétail, noisettes hachées,…) ;
- catégorie IV: autres solides (viande non hachée, fromage, pâtisserie,…).

Si une analyse circulaire est effectuée pour un paramètre et une technique dans une matrice, cette analyse circulaire est suffisante pour toutes les matrices de la même catégorie.

8.

- **Question**

  A quelle fréquence un laboratoire doit-il participer à des analyses circulaires ?

- **Réponse**

  Toutes les combinaisons matrice-paramètres doivent faire l'objet d'une analyse circulaire (ring-test, analyse inter-laboratoires) au moins tous les 3 ans. Toutes les techniques analytiques utilisées doivent faire l'objet d'une analyse circulaire au moins tous les ans (voir site internet de l'Agence > Professionnels > Laboratoires > Tests inter-laboratoires). Les analyses circulaires peuvent être remplacées par l'utilisation d'échantillons de référence certifiés. A défaut d'analyses circulaires et d'échantillons de référence certifiés, il pourra y avoir un échange d'échantillons entre le laboratoire et un laboratoire accrédité et démonstration que les résultats obtenus sont comparables.

9.

- **Question**

  Si, dans le cadre de son autocontrôle, une entreprise sous-traite des analyses à un laboratoire externe, celui-ci doit-il être accrédité ?

- **Réponse**

  Ce n'est pas obligatoire. Si l'établissement décide de faire appel à un laboratoire non-accrédité, il doit s'assurer que celui-ci fournit des résultats fiables. Cette démonstration peut-être faite via la participation à des analyses circulaires ou l'utilisation d'échantillons certifiés lorsque ceux-ci existent.

10.

- **Question**

  Que faire lorsque les résultats de l'analyse inter-laboratoires ne sont pas satisfaisants ?

- **Réponse**

  Lorsque les résultats de l'analyse inter-laboratoires (ring-test, analyse circulaire) ne sont pas satisfaisants (exemple : Z score supérieur à 3), le laboratoire doit immédiatement mettre en place des mesures correctives afin d'améliorer la situation. Tant que la résolution du problème n'est pas démontrée via les essais inter-laboratoires ou tout autre moyen à la disposition du laboratoire (voir réponse à la question 1 de ce chapitre), le laboratoire ne peut pas émettre de rapports d'analyse. Durant cette période, les analyses effectuées dans le cadre de l'autocontrôle devront être sous-traitées dans un laboratoire accrédité ou ayant obtenu des résultats satisfaisants à des tests inter-laboratoires.

Pour les laboratoires accrédités, les lignes directrices émises par BELAC sont aussi d'application.

11.

- **Question**

Peut-on faire appel à des laboratoires étrangers pour effectuer des analyses dans le cadre de l'autocontrôle ?

- **Réponse**

Oui, mais l'opérateur doit répondre aux mêmes exigences :

- faire appel à des laboratoires accrédités dans leur pays d'origine pour l'analyse (matrice-paramètre) demandée, ou
- faire appel à des laboratoires qui participent à des analyses circulaires ou effectuent des analyses sur des échantillons de référence certifiés, ou
- à défaut d'analyses circulaires organisées ou d'échantillons de référence certifiés disponibles, envoyer les échantillons en double dans deux laboratoires afin de s'assurer que les résultats délivrés sont fiables.

12.

- **Question**

Quels sont les laboratoires qui doivent participer à des analyses circulaires ?

- **Réponse**

Tout laboratoire qui intervient dans le cadre de la sécurité de la chaîne alimentaire et dans la mise en place de l'autocontrôle.
Les laboratoires non accrédités effectuant pour leur propre établissement ou pour le compte de tiers des analyses relatives à l'autocontrôle doivent quant à eux participer et obtenir des résultats satisfaisants à des analyses circulaires reconnues par l'Agence (en l'absence d'analyses circulaires, voir réponse à la question 1 de ce chapitre).
Les laboratoires accrédités doivent déjà remplir cette exigence de participation à des analyses circulaires pour recevoir leur accréditation. Dès lors, si une société fait appel à un laboratoire externe accrédité pour une analyse donnée sur une matrice donnée, elle peut considérer que les résultats fournis par le laboratoire sont fiables du seul fait de l'accréditation de ce laboratoire.

13.

- **Question**

Comment choisir et préparer adéquatement un échantillon pour un test circulaire ou un test inter-laboratoire ?

- **Réponse**

  Il n'est pas exigé des entreprises qu'elles organisent des analyses circulaires. Il est uniquement demandé aux laboratoires de participer à des analyses circulaires officielles pour démontrer la fiabilité de leurs résultats.
  Le cas échéant, si pour démontrer la fiabilité des résultats d'analyse on réalise en parallèle des analyses dans le laboratoire de l'entreprise et dans un laboratoire externe accrédité sur des échantillons identiques scindés, il est absolument essentiel de veiller à l'homogénéité et à la stabilité des échantillons divisés afin de ne pas induire de déviations potentielles dans les résultats des analyses réalisées.
  Pour les analyses quantitatives, il est recommandé de ne pas choisir des échantillons exclusivement négatifs mais également des échantillons positifs afin de comparer la fiabilité des valeurs observées lors des analyses effectuées en parallèle. Lors de la comparaison des résultats, une attention particulière doit être portée sur l'intervalle d'incertitude des mesures respectives afin de déterminer si les résultats obtenus par le laboratoire interne sont fiables en comparaison aux résultats obtenus par le laboratoire accrédité.

14.

- **Question**

  Quand une entreprise ne réalise pas d'analyse (suivant son plan d'analyse défini en interne) et se base sur les résultats des analyses communiqués par le fournisseur, doit-elle vérifier par une analyse la valeur fournie par son fournisseur ou lui imposer de réaliser un ring-test ?

- **Réponse**

  Si une entreprise, pour assurer le bon fonctionnement de son autocontrôle ou pour assurer que ses produits sont sans danger pour la sécurité de la chaîne alimentaire, a besoin de résultats d'analyses que lui communiquent ses fournisseurs, il est nécessaire qu'elle contrôle régulièrement la fiabilité des résultats communiqués. Cela ne peut se faire qu'en réalisant régulièrement des analyses de contrôle pour confirmer les résultats des analyses communiqués par ses fournisseurs. Ces analyses de contrôle peuvent être effectuées en interne ou via un laboratoire externe qui participe à des ring-tests pour les combinaisons paramètre-matrice concernés. Les analyses qui sont effectuées par les fournisseurs doivent également être réalisées dans des laboratoires qui participent à des ring-tests.

15.

- **Question**

  A défaut de pouvoir participer à un ring-test pour une méthode d'analyse, est-il possible de démontrer la fiabilité des résultats et de respecter la circulaire par d'autres alternatives ?

- **Réponse**

  Dans le cas d'analyses fort spécifiques pour lesquelles des analyses circulaires n'existent pas, l'entreprise est invitée à démontrer la fiabilité de ses résultats en recourant à l'une des alternatives suivantes :

  - réaliser l'analyse régulière de matériaux de référence certifiés (par exemple un standard commercialisé avec une teneur certifiée) (suivi au moyen de carte de contrôle), ce qui peut être considéré comme équivalent à la participation à des analyses inter-laboratoires,
  - à défaut de matériaux de référence certifiés, réaliser l'analyse régulière d'échantillons de contrôle connus, stables et homogènes et démontrer que le laboratoire obtient des résultats reproductibles dans le temps (suivi au moyen de carte de contrôle),
  - réaliser en parallèle des analyses dans le laboratoire de l'entreprise et dans un laboratoire externe accrédité sur des échantillons identiques scindés et démontrer que le laboratoire interne obtient des résultats similaires aux résultats obtenus par le laboratoire externe pour ces mêmes échantillons.

VII. ACTIVITES

1.

- **Question**

  Comment un auditeur peut-il connaître toutes les activités effectuées dans une entreprise ?

- **Réponse**

  Plusieurs moyens peuvent être utilisés :
  1. interroger l'opérateur,
  2. examiner les documents,
  3. observer les activités dans l'entreprise,
  4. contrôler les activités dans la banque de données de l'Agence.

  Les réponses fournies par l'opérateur sont acceptées sauf si l'auditeur a la démonstration que celles-ci sont inexactes. Dans ce cas, ce sont toutes les activités constatées par l'auditeur qui doivent apparaître dans le rapport d'audit et pas uniquement celles indiquées par l'opérateur.

2.

- **Question**

  Toutes les activités exercées par une entreprise doivent-elles être notifiées à l'Agence et apparaître dans la banque de données de l'AFSCA ?

- **Réponse**

  Oui.
  Il existe toutefois des exceptions. Certaines activités liées obligatoirement à d'autres ne doivent toutefois pas être déclarées. C'est par exemple le cas d'une activité de transport pour une entreprise du secteur de la transformation si ce transport concerne uniquement sa propre production. Dans une telle situation, l'activité de transport ne devrait être déclarée que si l'entreprise transporte les produits d'autres opérateurs (transport pour le compte de tiers).
  L'opérateur ne devra pas non plus déclarer les activités qui pourraient entrer dans son agrément/son autorisation et qui relèveraient du même guide. C'est par exemple le cas d'une activité de commerce de gros pour une entreprise du secteur de la transformation si ce commerce de gros concerne uniquement sa propre production ou des produits qu'il ne produit pas, mais qu'il serait en droit de produire et dont la fabrication relèverait du même guide que les produits qu'il fabrique (exemples : une laiterie ne déclare pas d'activité de commerce de gros si elle vend sa production à d'autres opérateurs ; une chocolaterie ne déclare pas d'activité de commerce de gros si elle vend sa production de chocolat à d'autres opérateurs ainsi que du chocolat produit par d'autres chocolateries ; un atelier agréé pour la découpe de viande de porc ne

déclare pas d'activité de commerce de gros si elle vend à des opérateurs sa production de viande fraîche de porc ainsi que de la viande fraîche de porc provenant d'autres ateliers de découpe, mais elle doit déclarer une activité de commerce de gros si elle vend à des opérateurs de la viande fraîche de volaille qui vient d'atelier de découpe de volaille parce que son agrément ne lui permet pas, elle-même, de faire de la découpe de volaille ; le fabricant de jus de fruits ne déclare pas d'activité de commerce de gros pour la vente à d'autres opérateurs des jus de fruits qu'il fabrique ou de jus de fruits qui sont fabriqués par d'autres opérateurs, par contre il déclare une activité de commerce de gros s'il vend à d'autres opérateurs du vin qu'il ne produit pas).
Voir aussi circulaire de l'Agence relative à l'enregistrement, l'autorisation et l'agrément des établissements du secteur de l'alimentation animale (http://www.favv-afsca.fgov.be/productionanimale/alimentation/controle/).

3.

- **Question**

Une entreprise du secteur de la transformation ou du commerce de gros qui stocke des produits végétaux non transformés pour le compte de tiers doit-elle notifier cette activité de stockage à l'Agence ?

- **Réponse**

Cette activité ne doit pas être déclarée à l'Agence si dans le cadre de son agrément/autorisation, l'entreprise stocke pour son propre compte des produits identiques et que le stockage de ces produits végétaux non transformés est repris dans le guide utilisable pour ses activités de transformation ou de commerce de gros.
Dans le cas contraire, l'activité de stockage pour tiers doit être notifiée sous un des trois codes PAP ci-dessous :

1) PL31 : entrepôt,
   AC81 : stockage à température ambiante en dehors du commerce de détail,
   PR52 : denrées alimentaires,
2) PL31 : entrepôt,
   AC84 : stockage réfrigéré ou congelé ou surgelé en dehors du commerce de détail,
   PR52 : denrées alimentaires,
3) PL31 : entrepôt,
   AC81 : stockage à température ambiante en dehors du commerce de détail,
   PR29 : autres produits que denrées alimentaires et autres qu'aliments pour animaux.

4.

- **Question**

Faut-il systématiquement ajouter les activités exportation/importation/échange OUT/échange IN lorsqu'on constate ce type d'activité ?

- **Réponse**

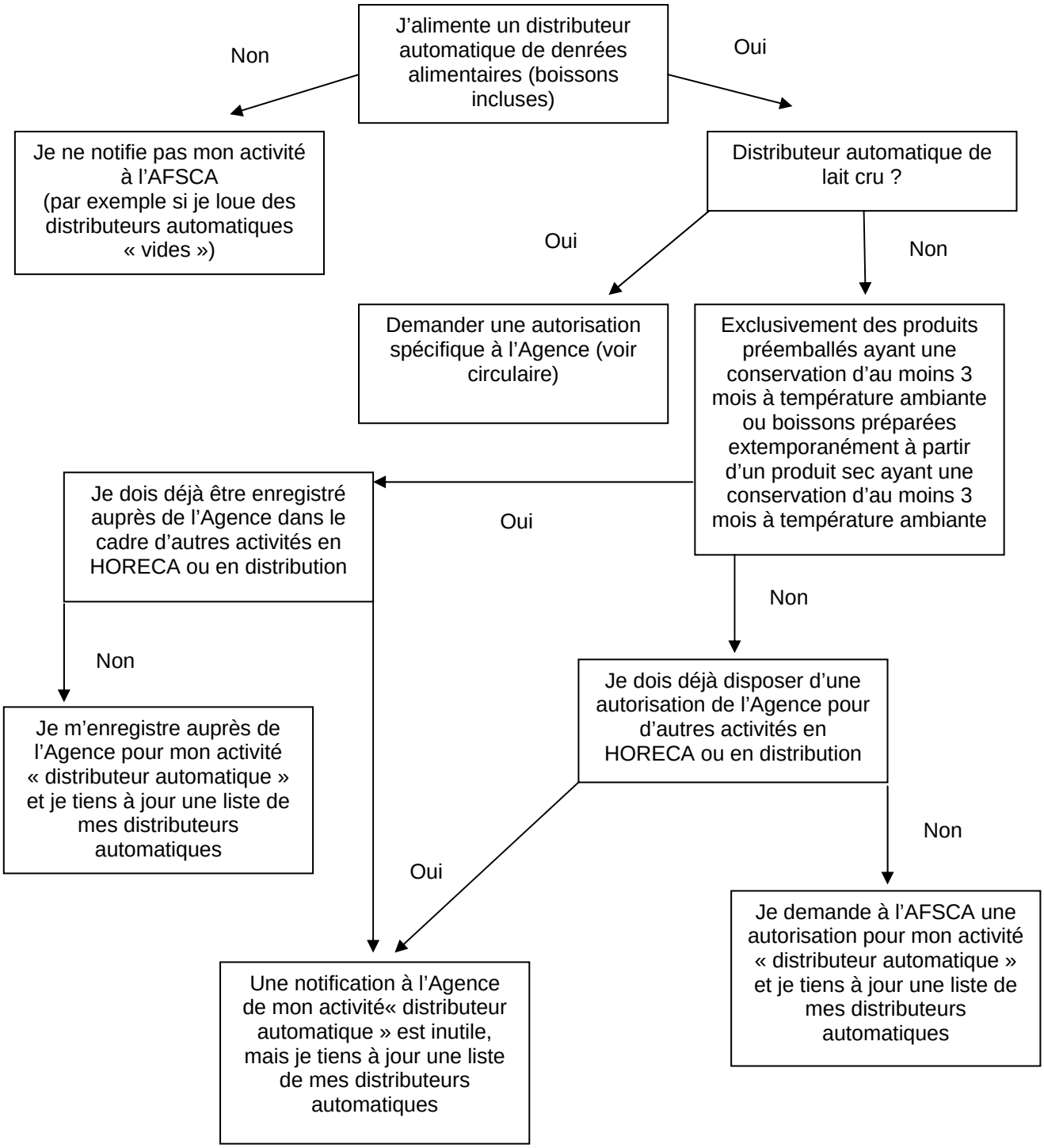
  Ce n'est pas nécessaire si l'activité n'est pas reprise dans l'arbre des activités de l'Agence (www.afsca.be > Professionnels > Agréments, autorisations et enregistrements > Liste d'activités).

5.

- **Question**

  Quelles obligations en matière d'enregistrement doit remplir un opérateur qui met des denrées alimentaires à disposition des consommateurs via des distributeurs automatiques ?

- **Réponse**


J'alimente un distributeur automatique de denrées alimentaires (boissons incluses)
Non
Oui
Je ne notifie pas mon activité à l'AFSCA (par exemple si je loue des distributeurs automatiques « vides »)
Distributeur automatique de lait cru ?
Oui
Non
Demander une autorisation spécifique à l'Agence (voir circulaire)
Exclusivement des produits préemballés ayant une conservation d'au moins 3 mois à température ambiante ou boissons préparées extemporanément à partir d'un produit sec ayant une conservation d'au moins 3 mois à température ambiante
Je dois déjà être enregistré auprès de l'Agence dans le cadre d'autres activités en HORECA ou en distribution
Oui
Non
Non
Je m'enregistre auprès de l'Agence pour mon activité « distributeur automatique » et je tiens à jour une liste de mes distributeurs automatiques
Je dois déjà disposer d'une autorisation de l'Agence pour d'autres activités en HORECA ou en distribution
Non
Oui
Je demande à l'AFSCA une autorisation pour mon activité « distributeur automatique » et je tiens à jour une liste de mes distributeurs automatiques
Une notification à l'Agence de mon activité« distributeur automatique » est inutile, mais je tiens à jour une liste de mes distributeurs automatiques

Concrètement, une boulangerie qui possède également des distributeurs automatiques de pains disposés dans différents endroits de la ville ne doit pas spécifiquement notifier la gestion de distributeurs automatiques ; une école qui n'a pas de restaurant, mais qui gère des distributeurs automatiques de boissons doit notifier cette activité auprès de l'Agence puisque c'est sa seule activité au sein de la chaîne alimentaire.
Pour rappel, un distributeur automatique doit porter, à un endroit bien visible, le nom ou la raison sociale, l'adresse en Belgique et, le cas échéant, le numéro de téléphone de la personne ou de la société qui est responsable de l'approvisionnement de l'appareil.
En outre, dans le cadre de l'autocontrôle, l'opérateur doit disposer d'une liste reprenant tous les distributeurs installés ainsi que leur lieu d'installation et la nature des produits distribués. Cette liste doit toujours être à jour et mise à disposition des auditeurs et inspecteurs sur demande.

6.

- **Question**

  Une unité d'établissement du secteur de la transformation qui vend directement des produits aux membres de son personnel doit-elle notifier cette activité de commerce de détail à l'Agence ?

- **Réponse**

  Non

7.

- **Question**

  Une unité d'établissement du secteur de la transformation qui vend directement ses produits aux consommateurs, doit-elle notifier cette activité de commerce de détail à l'Agence ?

- **Réponse**

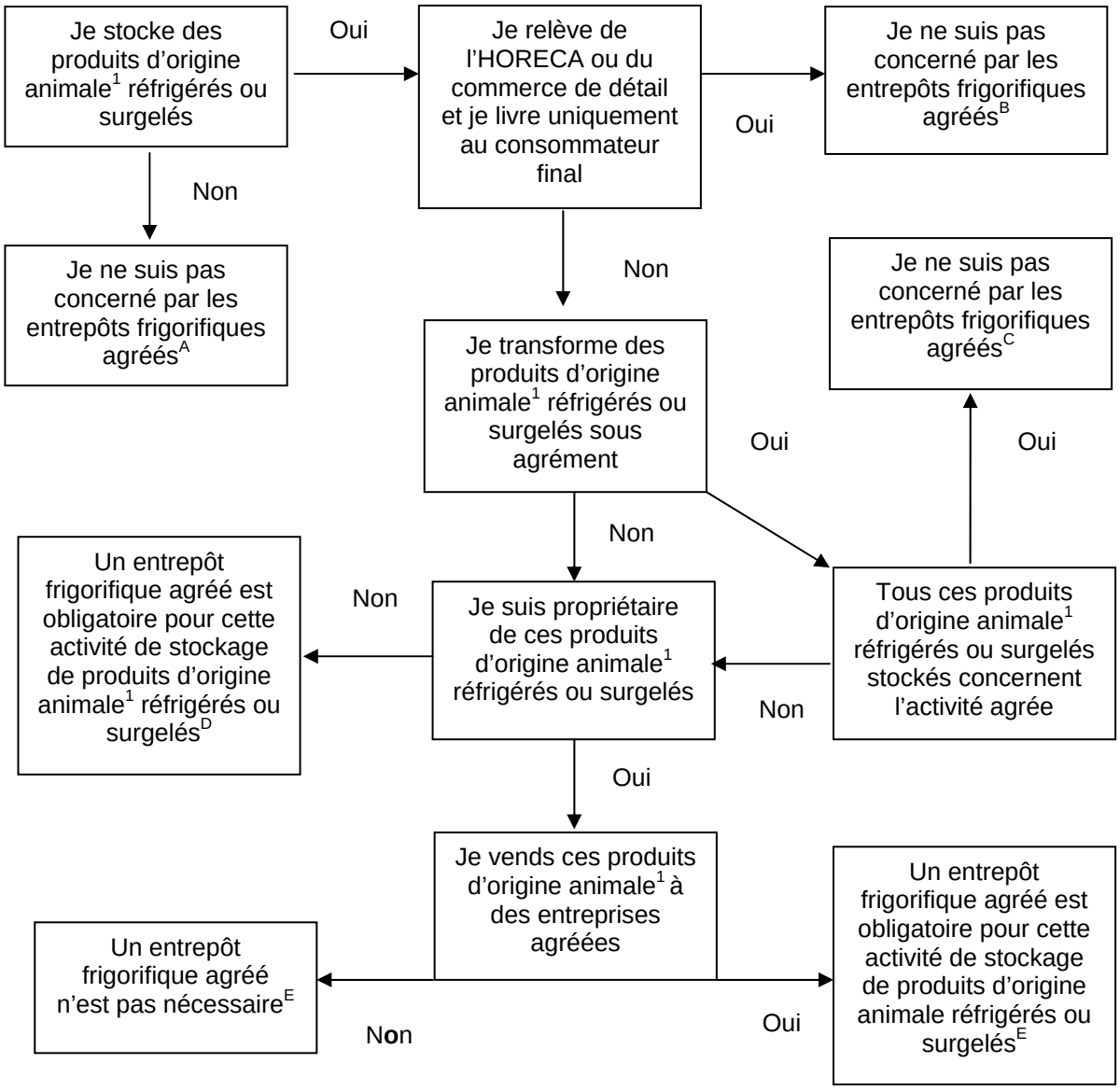
  Non, si cela se fait sans disposer d'infrastructure et d'équipement destinés à cette activité (pas d'espace de vente).
  Oui, si elle vend ces produits dans des installations prévues à cet effet ou avec des équipements spécifiques (exemple : espace de vente). Dans ce cas, une activité dans le secteur du commerce de détail doit être notifiée à l'AFSCA.

8.

- **Question**

  Je fais du stockage de denrées alimentaires d'origine animale, quand dois-je disposer d'un entrepôt frigorifique agréé ?

- **Réponse**


Je stocke des produits d'origine animale[1] réfrigérés ou surgelés
Oui
Je relève de l'HORECA ou du commerce de détail et je livre uniquement au consommateur final
Oui
Je ne suis pas concerné par les entrepôts frigorifiques agréés[B]
Non
Je ne suis pas concerné par les entrepôts frigorifiques agréés[A]
Non
Je transforme des produits d'origine animale[1] réfrigérés ou surgelés sous agrément
Oui
Je ne suis pas concerné par les entrepôts frigorifiques agréés[C]
Oui
Non
Un entrepôt frigorifique agréé est obligatoire pour cette activité de stockage de produits d'origine animale[1] réfrigérés ou surgelés[D]
Non
Je suis propriétaire de ces produits d'origine animale[1] réfrigérés ou surgelés
Non
Tous ces produits d'origine animale[1] réfrigérés ou surgelés stockés concernent l'activité agrée
Oui
Je vends ces produits d'origine animale[1] à des entreprises agréées
Un entrepôt frigorifique agréé n'est pas nécessaire[E]
Non
Oui
Un entrepôt frigorifique agréé est obligatoire pour cette activité de stockage de produits d'origine animale réfrigérés ou surgelés[E]

1) Viande fraîche, viande hachée, préparations de viande, viande séparée mécaniquement, produits à base de viande, graisses animales fondues et cretons, estomacs, vessies et boyaux, gélatine alimentaire, collagène alimentaire, sang ou produits sanguins, extraits de viandes, produits de la pêche, mollusques bivalves vivants, lait, produits laitiers, produits d'œuf, œufs liquides, cuisses de grenouilles, escargots

A)

Je stocke des produits (pas de produits d'origine animale réfrigérés ou surgelés) pour compte de tiers. Pour développer le système d'autocontrôle pour mon activité de stockage, je peux utiliser le guide G-017 (voir liste des guides sur le site Internet de l'Agence : Professionnels > Autocontrôle > Guides d'autocontrôle > Tous les guides d'autocontrôle). Je dois également enregistrer mon activité d'entreposage en sous-traitance auprès de l'AFSCA et, le cas échéant, obtenir une autorisation pour une

activité de stockage en sous-traitance (voir liste des activités sur le site Internet de l'Agence : Professionnels > Agréments, autorisations et enregistrements > Liste des activités).

Je stocke mes propres produits (pas de produits d'origine animale réfrigérés ou surgelés) pour mon (mes) activité(s) de transformation et/ou de commerce. Pour développer le système d'autocontrôle pour cette activité de stockage, je peux utiliser le(s) guide(s) dont le champ d'application couvre mon (mes) activité(s) de transformation et/ou de commerce (voir liste des guides sur le site Internet de l'Agence : Professionnels > Autocontrôle > Guides d'autocontrôle > Tous les guides d'autocontrôle), La déclaration à l'Agence de mon (mes) activité(s) de transformation et/ou de commerce suffit et je ne dois donc pas déclarer spécifiquement mes activités de stockage. Je dois, toutefois, le cas échéant, obtenir un agrément ou une autorisation pour mon (mes) activité(s) de transformation et/ou de commerce (voir liste des activités sur le site Internet de l'Agence : Professionnels > Agréments, autorisations et enregistrements > Liste des activités).

B)

Pour développer le système d'autocontrôle pour mon activité de stockage, je peux utiliser le(s) guide(s) dont le champ d'application couvre mon (mes) activité(s) HORECA et/ou de commerce de détail (voir liste des guides sur le site Internet de l'Agence : Professionnels > Autocontrôle > Guides d'autocontrôle > Tous les guides d'autocontrôle). La déclaration à l'Agence de mon (mes) activité(s) HORECA et/ou de commerce de détail suffit et je ne dois donc pas déclarer spécifiquement mes activités de stockage. Je dois, toutefois, obtenir une autorisation pour mon (mes) activité(s) HORECA et/ou de commerce de détail (voir liste des activités sur le site Internet de l'Agence : Professionnels > Agréments, autorisations et enregistrements > Liste des activités).

C)

Je stocke mes propres produits pour mes activités de transformation. Pour développer le système d'autocontrôle pour cette activité de stockage, je peux utiliser le(s) guide(s) dont le champ d'application couvre mon (mes) activité(s) de transformation (voir liste des guides sur le site Internet de l'Agence : Professionnels > Autocontrôle > Guides d'autocontrôle > Tous les guides d'autocontrôle), La déclaration à l'Agence de mon (mes) activité(s) de transformation suffit et je ne dois donc pas déclarer spécifiquement mes activités de stockage. Je dois toutefois obtenir un agrément pour mon (mes) activité(s) de transformation (voir liste des activités sur le site Internet de l'Agence : Professionnels > Agréments, autorisations et enregistrements > Liste des activités).

D)

Pour développer le système d'autocontrôle pour mon activité de stockage, je peux utiliser le guide G-017 (voir liste des guides sur le site Internet de l'Agence : Professionnels > Autocontrôle > Guides d'autocontrôle > Tous les guides d'autocontrôle). Je dois, également enregistrer mon activité d'entreposage en sous-traitance auprès de l'AFSCA et obtenir agrément pour mon entrepôt frigorifique (voir liste des activités sur le site Internet de l'Agence : Professionnels > Agréments, autorisations et enregistrements > Liste des activités).

E)

Je stocke des produits d'origine animale réfrigérés ou surgelés dont je suis propriétaire, pour mon activité de commerce de gros. Pour développer le système d'autocontrôle pour cette activité de stockage, je peux utiliser le guide G-039 dont le champ d'application couvre mon activité de commerce de gros (voir liste des guides sur le site Internet de l'Agence : Professionnels > Autocontrôle > Guides d'autocontrôle > Tous les guides d'autocontrôle) (exception : le commerce de gros de carcasses d'ongulés domestiques qui n'est pas couvert par un guide). La déclaration à l'Agence de mon activité de commerce de gros suffit et je ne dois donc pas déclarer spécifiquement mes

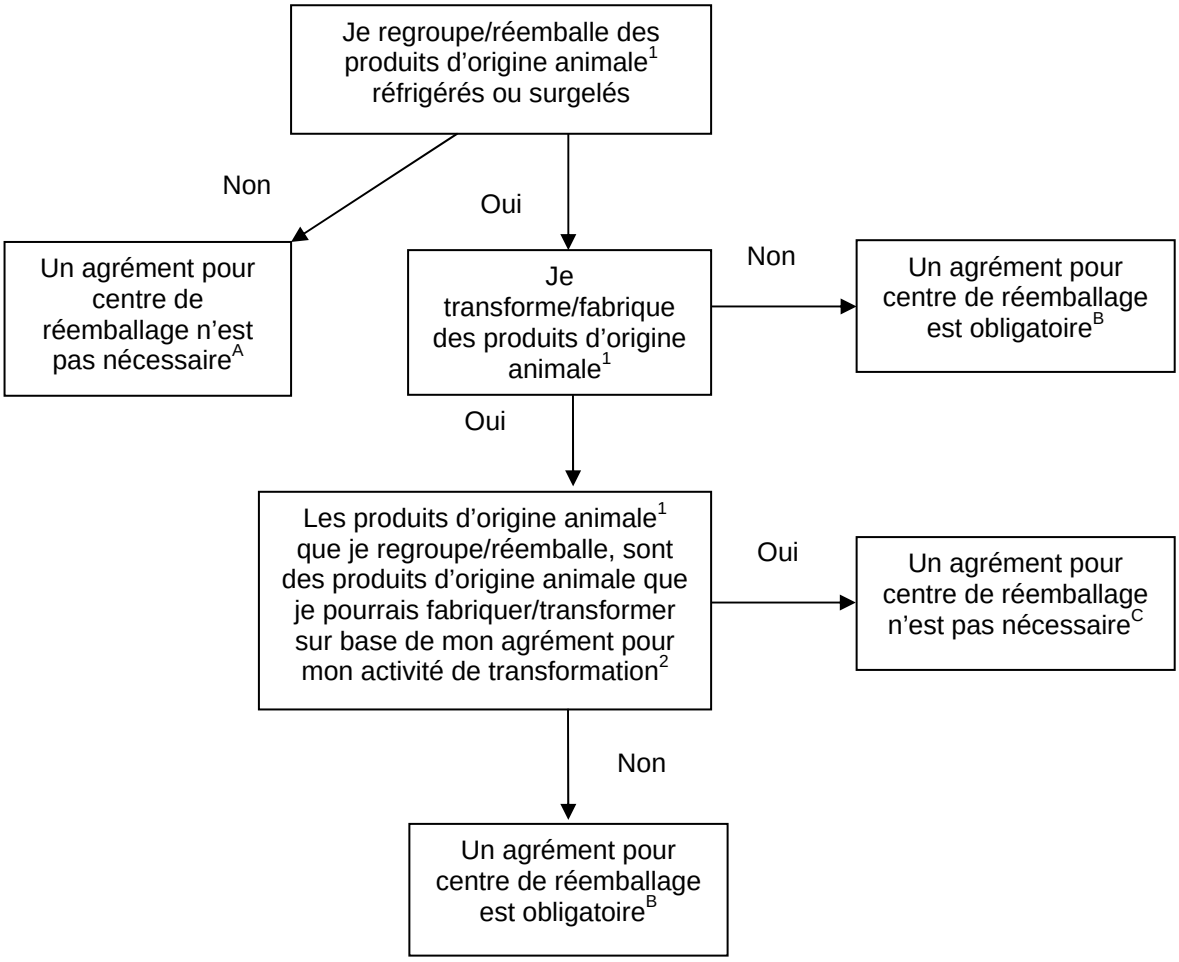
activités de stockage. Je dois, toutefois, le cas échéant, obtenir une autorisation pour mon activité de commerce de gros (voir liste des activités sur le site Internet de l'Agence : Professionnels > Agréments, autorisations et enregistrements > Liste des activités).

9.

- **Question**

Si je réalise du regroupement/réemballage de produits, quand dois-je disposer d'un agrément pour centre de réemballage ?

- **Réponse**


Je regroupe/réemballe des produits d'origine animale[1] réfrigérés ou surgelés
Non
Oui
Un agrément pour centre de réemballage n'est pas nécessaire[A]
Je transforme/fabrique des produits d'origine animale[1]
Non
Un agrément pour centre de réemballage est obligatoire[B]
Oui
Les produits d'origine animale[1] que je regroupe/réemballe, sont des produits d'origine animale que je pourrais fabriquer/transformer sur base de mon agrément pour mon activité de transformation[2]
Oui
Un agrément pour centre de réemballage n'est pas nécessaire[C]
Non
Un agrément pour centre de réemballage est obligatoire[B]

A) Le cas échéant, pour mon activité de regroupement et/ou réemballage d'autres produits d'origine animale, un agrément pour entrepôt frigorifique pourrait être nécessaire (voir la question précédente).

B) Un agrément comme entrepôt frigorifique n'est pas nécessaire pour le stockage des produits d'origine animale[1] concernés.

Je dois obtenir un agrément pour mon (mes) activité(s) regroupement et/ou réemballage de produits d'origine animale[1] (voir liste des activités sur le site Internet de l'Agence : Professionnels > Agréments, autorisations et enregistrements > Liste des activités).

Selon le produit concerné un guide est disponible ou non pour cette activité de regroupement et/ou réemballage de produits d'origine animale[1]. Les guides G-006, G-018, G-019 peuvent être utilisés pour le regroupement et/ou le réemballage des produits couverts dans leur champ d'application (voir liste des guides sur le site Internet de l'Agence : Professionnels > Autocontrôle > Guides d'autocontrôle > Tous les guides d'autocontrôle).

C) Mon activité de regroupement et/ou réemballage est couverte pas mon agrément pour mes activités de transformation de produits d'origine animale[1]. Un entrepôt frigorifique agréé n'est pas nécessaire pour le stockage des produits d'origine animale[1] provenant de mon activité.

La déclaration à l'Agence de mon (mes) activité(s) de transformation suffit et je ne dois donc pas déclarer spécifiquement mes activités de regroupement et/ou réemballage. Je dois, toutefois, le cas échéant, obtenir un agrément pour mon (mes) activité(s) de transformation et/ou de commerce (voir liste des activités sur le site Internet de l'Agence : Professionnels > Agréments, autorisations et enregistrements > Liste des activités).

Pour développer le système d'autocontrôle pour cette activité de regroupement et/ou réemballage, je peux utiliser le(s) guide(s) dont le champ d'application couvre mon (mes) activité(s) de transformation de produits d'origine animale[1] (voir liste des guides sur le site Internet de l'Agence : Professionnels > Autocontrôle > Guides d'autocontrôle > Tous les guides d'autocontrôle),

Attention, la possession d'un agrément comme centre de réemballage n'autorise pas à déconditionner des produits d'origine animale[1] dans l'entreprise (= ouverture du conditionnement).

1 Viande fraîche, viande hachée, préparations de viande, viande séparée mécaniquement, produits à base de viande, graisses animales fondues et cretons, estomacs, vessies et boyaux, gélatine alimentaire, collagène alimentaire, sang ou produits sanguins, extraits de viandes, produits de la pêche

2 La découpe, le désossage, ainsi que le conditionnement ou le reconditionnement des viandes ; la découpe des têtes de bovins de plus de 12 mois contenant des matériels à risques spécifiés ; la préparation de gibier et les viandes de gibier obtenues après la chasse en vue de la mise sur le marché ; la préparation, le conditionnement et le reconditionnement de viandes hachées, de préparations de viandes et de viandes séparées mécaniquement ; la fabrication, le conditionnement et le reconditionnement de produits à base de viande ; la collecte et/ou la transformation de matières premières pour la production de graisses animales fondues et de cretons ; le traitement, le conditionnement ou le reconditionnement d'estomacs, de vessies et de boyaux ; la fabrication, le conditionnement ou le reconditionnement de gélatine alimentaire ; la fabrication, le conditionnement ou le reconditionnement de collagène alimentaire ; la fabrication, le conditionnement ou le reconditionnement de sang ou de produits sanguins ; la fabrication, le conditionnement ou le reconditionnement d'extraits de viande ; la fabrication, le conditionnement ou le reconditionnement de produits préparés de la pêche ; la fabrication, le conditionnement ou le reconditionnement de produits transformés de la pêche

10.

- **Question**

Une entreprise qui donne aux membres de son personnel des produits qu'elle fabrique, doit-elle déclarer un restaurant d'entreprise à l'Agence si les membres du personnel mangent les produits reçus dans l'entreprise ?

- **Réponse**

Non. L'entreprise qui donne à son personnel des produits qu'elle fabrique pour la vente à des clients, ne doit pas déclarer l'activité de restaurant d'entreprise si les produits concernés sont mangés dans l'entreprise par les membres du personnel. Il en va autrement si les produits sont spécifiquement fabriqués ou préparés pour être consommés par le personnel au sein de l'entreprise. Dans ce cas, on a affaire à une activité de cuisine de collectivité qui doit être spécifiquement notifiée à l'AFSCA.

11.

- **Question**

Un opérateur du secteur de la transformation qui ne fabrique pas des produits laitiers, mais qui achète du lait cru à un producteur pour l'utiliser dans ses produits (exemples : charcuterie, chocolat, pâtisserie), doit-il déclarer cette activité à l'Agence ?

- **Réponse**

Oui. Selon l'animal producteur, il doit déclarer :
- lieu : acheteur de lait (PL2) ; activité : achat chez un producteur (AC4) ; produit : lait de vache (PR87),
- lieu : acheteur de lait (PL2) ; activité : achat chez un producteur (AC4) ; produit : lait d'autres animaux que des vaches (PR86).

Lait cru : le lait produit par la sécrétion de la glande mammaire d'animaux d'élevage et non chauffé à plus de 40 °C, ni soumis à un traitement d'effet équivalent (Rég. 853/2004)

12.

- **Question**

Comment un opérateur du secteur de la transformation qui ne fabrique pas des produits laitiers, mais qui achète du lait cru à un producteur pour l'utiliser dans ses produits (exemples : charcuterie, chocolat, pâtisserie), peut-il faire auditer son activité d'acheteur de lait ?

- **Réponse**

Deux solutions :
- il peut faire appel à l'Agence pour l'audit,
- si cette activité représente au maximum 20% de son chiffre d'affaire, l'audit peut également être réalisé par un organisme de certification sur base du BRC, de l'IFS ou de l'ISO22000.

13.

- **Question**

Le magasin qui livre à leur domicile les produits achetés par ses clients doit-il déclarer à son UPC une activité spécifique pour ces livraisons ?

- **Réponse**

  Non.

14.

- **Question**

  Une entreprise qui achète du lait cru à une laiterie, doit-elle disposer d'une autorisation d'acheteur de lait et déclarer cette activité à l'Agence ?

- **Réponse**

  Non. Cette obligation existe seulement s'il y a un achat direct de lait cru chez le producteur.

15.

- **Question**

  L'opérateur du secteur de la transformation qui fabrique des denrées alimentaires doit-il notifier à l'Agence une activité spécifique lorsqu'il livre une partie de sa production ou des sous-produits résultant de sa production comme matières premières pour la fabrication d'aliments pour animaux ?

- **Réponse**

  Oui, une activité spécifique doit être notifiée : lieu : fabricant (PL43~~76~~), activité : fabrication (AC39), produit : matières premières pour l'alimentation des animaux (PR96).
  Lorsqu'elle est exercée, cette activité de fabrication de matières premières pour la fabrication d'aliments pour animaux doit être auditée (soit via le guide pour sa fabrication de denrées alimentaires, si celui-ci couvre la production de matières premières pour la fabrication d'aliments pour animaux, soit via le guide G-001 ou le GMP dans le cas contraire).
  La validation pour ces flux connexes doit également être encodée.

16.

- **Question**

  L'opérateur qui stocke pour le compte de tiers des produits qui peuvent être dirigés vers l'alimentation animale et vers l'alimentation humaine, doit-il notifier une activité de stockage d'aliments pour animaux ou l'activité de stockage de denrées alimentaires est-elle suffisante ?

- **Réponse**

  Cela dépend des informations qu'il reçoit de son client quant à la destination des produits.
  S'il est informé par son client que les produits qu'il stocke, auront les deux destinations, il doit déclarer les deux activités.

17.

- **Question**

  Dans le commerce de gros de denrées alimentaires, l'autorisation qui le cas échéant est délivrée par l'Agence, fait-elle référence à l'activité de « commerce de gros » ?

- **Réponse**

  Non, en général seule la mention « commerce de détail en denrées alimentaires » apparaitra sur l'autorisation éventuellement délivrée.

VIII. GUIDES

1.

- **Question**

  Un guide pour le secteur de l'agriculture biologique peut-il être envisagé ?

- **Réponse**

  Le contrôle du respect des exigences spécifiques à la production "Bio" ne tombe pas sous la responsabilité de l'Agence. L'Agence ne pourra donc pas approuver un "guide production bio". Les opérateurs actifs en "bio" pourront utiliser le guide approuvé pour leur secteur d'activité et qui contient les exigences applicables à toutes les productions (« Bio » ou non) et faire valider le système qu'ils ont mis en place sur base de ce guide. Les exigences portant spécifiquement sur la "production bio" ne pourront pas faire l'objet d'une certification sur base d'un guide sectoriel approuvé par l'Agence.

2.

- **Question**

  Quelles possibilités sont données en matière de validation de leur système d'autocontrôle aux entreprises dont l'activité est si spécialisée qu'aucune fédération n'existe dans leur domaine ?

- **Réponse**

  Pour les secteurs d'activités pour lesquels aucun guide approuvé n'existe, l'intervention d'un organisme privé n'est pas possible. La validation des systèmes d'autocontrôle mis en place par de telles entreprises devra obligatoirement être réalisée par l'Agence.

3.

- **Question**

  Les entreprises relevant de l'arrêté ministériel « assouplissements[9] » doivent-elles également suivre le guide de leur secteur ?

- **Réponse**

  Les entreprises ne sont jamais obligées d'utiliser un guide, mais l'utilisation d'un tel document facilite la mise en place d'un système d'autocontrôle. En outre, certains « assouplissements » destinés aux très petites entreprises ne peuvent être obtenus que si un guide est utilisé.

[9] Arrêté ministériel du 22 mars 2013 relatif aux assouplissements des modalités d'application de l'autocontrôle et de la traçabilité dans certains établissements dans la chaîne alimentaire

Les entreprises peuvent donc suivre le guide destiné à leur secteur d'activité. Un chapitre supplémentaire pour les entreprises relevant de l'AM est généralement présent dans les guides. Dans les fils conducteurs, si nécessaire, des explications sont ajoutées concernant la réalisation des audits dans les entreprises qui peuvent bénéficier des assouplissements ».

4.

- **Question**

L'établissement qui fabrique ou transforme des denrées alimentaires et qui décide de ne pas utiliser le guide approuvé par l'Agence pour ses activités, mais qui se trouve dans les conditions pour bénéficier des assouplissements[10] prévus par l'arrêté ministériel du 22 mars 2013, peut-il malgré tout bénéficier d'assouplissements ?

- **Réponse**

L'arrêté ministériel du 22 mars 2013 réserve le bénéfice des assouplissements aux opérateurs qui fabriquent ou transforment des denrées alimentaires, qui utilisent le guide qui leur est destiné. L'arrêté prévoit toutefois que ces opérateurs qui n'utilisent pas de guides, peuvent profiter des assouplissements en matière de traçabilité (exemple : conservation des documents de traçabilité ramenée de 2 ans à 6 mois après l'expiration de la date de durabilité minimale ou de la date limite de consommation ou à défaut au minimum 6 mois), même s'ils n'utilisent pas de guide.

5.

- **Question**

L'établissement qui ne prépare ni ne transforme de denrées alimentaires et qui décide de ne pas utiliser le guide approuvé par l'Agence pour ses activités, mais qui se trouve dans les conditions pour bénéficier des assouplissements[11] prévus par l'arrêté ministériel du 22 mars 2013, peut-il malgré tout bénéficier d'assouplissements ?

- **Réponse**

Oui si l'établissement ne met sur le marché que des denrées alimentaires préemballées et/ou des denrées alimentaires qui ne sont pas très périssables ; non si l'établissement met d'autres denrées alimentaires sur le marché.

[10] Arrêté ministériel du 22 mars 2013 relatif aux assouplissements des modalités d'application de l'autocontrôle et de la traçabilité dans certains établissements dans la chaîne alimentaire

[11] Arrêté ministériel du 22 mars 2013 relatif aux assouplissements des modalités d'application de l'autocontrôle et de la traçabilité dans certains établissements dans la chaîne alimentaire

IX. OCI

1.

- **Question**

  Les auditeurs des OCI sont-ils reconnus par l'AFSCA ?

- **Réponse**

  Non. L'agence n'habilite pas les auditeurs. Cela est de la responsabilité des OCI. L'agence rassemble effectivement les données concernant les auditeurs habilités par les OCI, mais ça ne signifie pas que l'Agence les habilite.
  La situation est particulière en ce qui concerne les audits dans les abattoirs et les ateliers de découpe. Si ces entreprises font appel à un OCI agréé pour faire valider leur système d'autocontrôle, l'OCI sollicité devra sélectionner comme auditeur un vétérinaire indépendant qui aura signé au préalable une convention avec l'AFSCA pour effectuer des audits de ces entreprises.

2.

- **Question**

  Un OCI peut-il déroger aux exigences concernant les auditeurs prévus dans l'arrêté « autocontrôle[12] » pour effectuer des audits dans des entreprises dont le fonctionnement et les procédés de fabrication utilisés sont très simples ?

- **Réponse**

  Non, les exigences figurant dans cet arrêté constituent le socle minimal. En outre, si le guide sectoriel utilisé prévoit des exigences complémentaires, celles-ci doivent également être respectées.

3.

- **Question**

  Des certificats types sont-ils disponibles pour les organismes de contrôle ?

- **Réponse**

  Non. Il n'y a pas de certificat type. Mais le contenu minimum d'un certificat est précisé dans la procédure de l'AFSCA pour l'agrément des OCI. Cette procédure est disponible sur le site web de l'AFSCA (2010/276/PCCB).

[12] Arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire

4.

- **Question**

  Peut-on utiliser des auditeurs indépendants ou salariés d'un autre OCI pour effectuer les audits SAC si ces auditeurs sont intégrés dans le système de l'OCI qui réalise la validation du SAC, que leurs compétences sont validées par l'OCI qui fait appel à eux et qu'ils sont sur la liste des auditeurs introduite auprès de l'Agence au moment de la demande d'agrément ?

- **Réponse**

  Oui, des auditeurs free-lance peuvent intervenir sous ces conditions. Cela ne va pas à l'encontre de la procédure d'agrément des OCI. Les OCI ne peuvent cependant pas déléguer la réalisation des audits à d'autres OCI.
  Dans le cas particulier des abattoirs et des ateliers de découpe, seuls des vétérinaires indépendants ayant signé une convention avec l'AFSCA pourront être envoyés par un OCI pour effectuer des audits dans ces entreprises.

5.

- **Question**

  Quelles sont les possibilités de collaboration entre 2 organismes de contrôle différents pour le même guide ?

- **Réponse**

  Des "collaborations" ou des "délégations" entre les organismes ne sont pas autorisées. Une exception est prévue lorsqu'aucun organisme ne possède, en Belgique, les compétences nécessaires pour couvrir l'ensemble d'un guide. Dans ce cas, l'Agence pourra, à titre exceptionnel et de manière temporaire, agréer des organismes pour des parties de ce guide. Dans ce cas, des "collaborations" entre des OCI agréés pour des parties différentes de ce guide pourraient être tolérées pour permettre à un secteur d'obtenir une certification de l'ensemble de ses activités. Dans cette situation, l'Agence sera amenée à se prononcer au cas par cas.

6.

- **Question**

  Si un guide Système d'autocontrôle (SAC) prévoit différentes parties (chaque partie s'appliquant à différents types d'entreprises du secteur) avec par exemple une partie sous accréditation ISO17021 et une autre partie sous accréditation ISO17020, un organisme peut-il se faire accréditer et se faire agréer pour seulement une partie du guide ou bien doit-il obligatoirement se faire accréditer et agréer pour l'ensemble du guide ?

- **Réponse**

  Les agréments de l'AFSCA porteront sur des guides complets. Il ne sera pas possible d'être agréé pour une partie seulement d'un guide approuvé par l'Agence dans le cadre de l'arrêté royal relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire. Exceptionnellement cependant, si, pour un guide particulier, il n'y a en Belgique aucun organisme de certification possédant les compétences nécessaires pour couvrir la totalité de celui-ci, l'AFSCA pourrait temporairement agréer des organismes pour une partie de ce guide.

7.

- **Question**

  Dans le cadre de la procédure « scope flexible », un OCI peut être accrédité pour plusieurs guides en même temps. Y aura-t-il aussi un « scope flexible » en ce qui concerne l'agrément par l'AFSCA ?

- **Réponse**

  Non. Les agréments délivrés par l'Agence sont toujours accordés pour un guide donné, même si l'accréditation a été délivrée sur base de la procédure « scope flexible ».

8.

- **Question**

  La procédure « scope flexible » est-elle définitive ?

- **Réponse**

  Les procédures sont évolutives et sont adaptées lorsque c'est nécessaire.

9.

- **Question**

  Dans le cadre de la procédure « scope flexible », si un OCI possède une accréditation pour le guide « transport de lait cru », il pourra demander une extension de son accréditation pour le guide « transformation du lait ». Comment la compétence de l'OCI en transformation pourra-t-elle être contrôlée ?

- **Réponse**

  Les compétences seront contrôlées en deux temps :

  - La compétence administrative sera contrôlée en premier lorsqu'on vérifiera la capacité de l'OCI à utiliser la procédure du « scope flexible ».

- La compétence technique sera, quant à elle, vérifiée sur le terrain par un auditeur technique BELAC lors de l'audit suivant. Si l'auditeur technique constate que les compétences sont insuffisantes, l'accréditation sera retirée.

Un OCI qui serait accrédité pour le guide « transport de lait cru », ne peut pas profiter du « scope flexible » pour demander une accréditation pour le guide « transformation du lait » s'il ne dispose pas des compétences nécessaires. En outre, le « scope flexible » permet à un OCI d'abandonner certaines lignes de son scope s'il estime qu'il ne dispose plus des compétences nécessaires (par exemple à cause du départ des auditeurs expérimentés).

10.

- **Question**

Des accréditations IFS-BRC peuvent-elles être utilisées dans le cadre de la procédure « scope flexible » ?

- **Réponse**

Oui. Cependant, pour accorder les accréditations IFS-BRC, on se base sur l'expérience des auditeurs. Lorsqu'un OCI demandera à bénéficier du « scope flexible » sur base d'accréditation pour ces cahiers des standards privés, il devra pouvoir démontrer une pratique réelle de l'audit dans les secteurs couverts pour lesquels une extension d'accréditation est demandée.

11.

- **Question**

Combien de temps les « witness audits » sont-ils valables dans le cadre de la procédure d'accréditation ?

- **Réponse**

Il n'y a pas de règle fixe. Cela doit être étudié au cas par cas, mais il faut être raisonnable.

12.

- **Question**

L'OCI doit-il prendre l'initiative de demander la prolongation de son agrément ou celle-ci est-elle automatique ?

- **Réponse**

C'est l'OCI qui doit veiller à ce que l'agrément dont il bénéficie, soit toujours valable. Il doit également veiller à engager dans les délais la procédure pour obtenir la prolongation de son agrément. .

13.

- **Question**

  La fréquence des audits prévue dans les guides approuvés aura-t-elle une influence sur la fréquence des audits d'accréditation BELAC ?

- **Réponse**

  Non.

14.

- **Question**

  Comment l'AFSCA organisera-t-elle la surveillance des OCI ?

- **Réponse**

  La volonté de l'AFSCA n'est pas d'effectuer une surveillance tatillonne et de réaliser régulièrement des « audits surprises » des OCI. Cependant, si des problèmes récurrents sont constatés, l'AFSCA informera BELAC et pourra réaliser un contrôle inopiné chez l'OCI en cause. Cela pourrait même conduire à un retrait d'agrément.

15.

- **Question**

  Que se passe-t-il lorsque des agents de l'AFSCA constatent dans une entreprise dont le système d'autocontrôle a été validé par un OCI, des non-conformités qui indiquent un mauvais fonctionnement du SAC ?

- **Réponse**

  La validation du SAC peut-être retirée par l'AFSCA. L'entreprise et l'OCI sont informés du retrait.
  En outre, en ce qui concerne l'OCI, si les non-conformités constatées ne mettent pas en cause la qualité de l'audit de validation du système d'autocontrôle réalisé précédemment, l'affaire en reste là.
  Au contraire, si les non-conformités constatées amènent à penser que l'OCI n'a pas réalisé correctement l'audit de validation du système d'autocontrôle, l'AFSCA peut demander à l'OCI des explications par courrier et/ou se rendre au siège de l'OCI pour un contrôle et/ou demander à accompagner un auditeur de l'OCI lors d'un audit.
  Le contrôle de l'OCI par l'AFSCA peut aboutir à la conclusion que l'OCI n'a commis aucune faute et dans ce cas, l'affaire en reste là. Au contraire, si le contrôle aboutit à la conclusion que l'OCI a commis des erreurs, selon la gravité de celles-ci, l'AFSCA peut exiger la mise en oeuvre de mesures correctives ou suspendre l'agrément de l'OCI et ne plus l'autoriser à réaliser des audits de systèmes d'autocontrôle. Le retrait peut se limiter à l'agrément spécifique pour lequel des erreurs ont été commises ou concerner tous guides pour lesquels l'OCI a été agréé.

L'OCI est informé de la suspension d'agrément par lettre recommandée. Dans ce dernier cas, un droit de recours est prévu.
L'AFSCA informe BELAC des suspensions d'agrément.

16.

- **Question**

  Faut-il demander une accréditation pour réaliser des audits sur base de cahiers des charges privés ?

- **Réponse**

  Pour les autorités publiques, il n'y a pas d'obligation. C'est un point à régler entre opérateurs privés.

17.

- **Question**

  Que faut-il faire si les organismes externes découvrent une non-conformité grave ?

- **Réponse**

  L'organisme externe ne peut pas fermer une entreprise ou dresser un PV, mais, s'il s'agit d'une non-conformité A1, il doit la notifier à l'AFSCA de sorte que l'Agence puisse le cas échéant effectuer une inspection et prendre les mesures qui s'imposent. Il doit être fait une distinction entre une non - conformité A1 qui doit être notifiée et une non - conformité A2 qui ne doit pas l'être (voir lignes directrices pour les non-conformités dans le cadre des audits (PB 00 – L 01 – REV 0 –2005)).

18.

- **Question**

  Un OCI peut-il auditer une entreprise pour certifier son système d'autocontrôle s'il a déjà précédemment audité le système qualité de cette entreprise ?

- **Réponse**

  L'OCI qui a fait des audits dans une entreprise, par exemple sur base d'un standard propre à l'OCI ou d'un cahier des charges commercial (exemple BRC,...), et a uniquement communiqué des rapports d'audit à celle-ci, peut ensuite réaliser l'audit d'autocontrôle de cette entreprise.
  Par contre, l'OCI qui a fait des audits dans une entreprise, a communiqué des rapports d'audit à celle-ci et, sur base des constatations faites lors des audits, a donné des conseils pour l'amélioration ou a amélioré le "système qualité de l'entreprise", a fait de la consultance. Il ne peut donc pas ensuite réaliser l'audit du système d'autocontrôle de cette entreprise.
  Pour rappel, un organisme de certification et d'inspection agréé par l'Agence pour effectuer des audits de validation des systèmes

d’autocontrôle ne peut pas réaliser de consultance dans le secteur agro-alimentaire que ce soit dans les entreprises dans lesquelles il effectue des audits du système d’autocontrôle ou dans des entreprises dans lesquelles il n’effectue pas d’audits. Les activités de consultance dans le domaine agro-alimentaire sont incompatibles pour un OCI avec l’agrément de l’Agence pour la réalisation d’audit de validation des systèmes d’autocontrôle.

19.

- **Question**

  Un OCI peut-il auditer une entreprise pour certifier son système d'autocontrôle s'il a précédemment réalisé des prélèvements pour analyse dans cette entreprise ?

- **Réponse**

  L'OCI qui a fait des prélèvements dans une entreprise et communiqué les résultats des analyses à celle-ci, peut ensuite réaliser l'audit d'autocontrôle de cette entreprise. Par contre, l'OCI qui a fait des prélèvements dans une entreprise et sur base des résultats obtenus a donné des conseils pour adapter ou a adapté "le système qualité de l'entreprise", a fait de la consultance. Il ne peut donc pas ensuite réaliser l'audit du système d'autocontrôle de cette entreprise.
  Pour rappel, un organisme de certification et d’inspection agréé par l’Agence pour effectuer des audits de validation des systèmes d’autocontrôle ne peut pas réaliser de consultance dans le secteur agro-alimentaire que ce soit dans les entreprises dans lesquelles il effectue des audits du système d’autocontrôle ou dans des entreprises dans lesquelles il n’effectue pas d’audits. Les activités de consultance dans le domaine agro-alimentaire sont incompatibles pour un OCI avec l’agrément de l’Agence pour la réalisation d’audit de validation des systèmes d’autocontrôle.

20.

- **Question**

  Un OCI peut-il auditer une entreprise pour certifier son système d'autocontrôle s'il a précédemment réalisé des formations qui ont été suivies par des membres de cette entreprise ?

- **Réponse**

  L'OCI qui donne des formations générales sur l'HACCP, peut réaliser des audits d'autocontrôle dans des entreprises dont des membres ont suivi ces formations. Par contre, l'OCI qui donne au personnel d'une entreprise une formation sur le "système qualité" de cette entreprise, fait de la consultance. Il ne peut donc pas ensuite réaliser des audits d'autocontrôle de cette entreprise.
  Pour rappel, un organisme de certification et d’inspection agréé par l’Agence pour effectuer des audits de validation des systèmes d’autocontrôle ne peut pas réaliser de consultance dans le secteur agro-

alimentaire que ce soit dans les entreprises dans lesquelles il effectue des audits du système d'autocontrôle ou dans des entreprises dans lesquelles il n'effectue pas d'audits. Les activités de consultance dans le domaine agro-alimentaire sont incompatibles pour un OCI avec l'agrément de l'Agence pour la réalisation d'audit de validation des systèmes d'autocontrôle.

X. AUDIT

1.

- **Question**

  Lorsqu'il y a des NC A lors d'un audit et qu'un contrôle visuel est nécessaire pour lever ces NC, peut-on utiliser des photographies pour éviter de devoir aller à nouveau dans l'entreprise ?

- **Réponse**

  Ça doit être étudié au cas par cas. Si par exemple une NC est constatée, cela peut être envisagé (si la preuve de la correction peut être raisonnablement apportée par une photographie). Si 10 NC sont constatées, il est clair qu'il y a un problème fondamental dans l'entreprise et qu'un audit sur place est indiqué !

2.

- **Question**

  Peut-on prendre des photos lors d'un audit ?

- **Réponse**

  Oui.

3.

- **Question**

  Une chaîne de restaurants de plus d'une centaine d'implantations utilise le même manuel de qualité pour toutes ses implantations.

  - Va-t-on contrôler une seule fois le manuel de qualité ou le faire dans toutes les implantations ?

  - Que se passe-t-il si une implantation manque de manière grave à ses obligations ? Le SAC validé de toutes les implantations est-il compromis ? L'inspection va-t-elle être renforcée dans cette implantation uniquement ou dans l'ensemble des implantations ?

- **Réponse**

  - L'AFSCA ne s'oppose pas à ce qu'une chaîne de restaurants ait un plan HACCP commun pour toutes ses implantations sous réserve toutefois que celles-ci soient similaires tant au niveau de leur structure que de leur mode de fonctionnement et puissent, de ce fait, utiliser un plan HACCP identique. Il est donc essentiel que tous les restaurants, franchisés inclus, qui utiliseraient un même

plan HACCP, aient les mêmes procédures de travail, les mêmes sources d'approvisionnement,…
Dans ces conditions, ce plan commun pourrait faire l'objet d'une seule validation pour l'ensemble de groupe. Une validation du plan HACCP commun au niveau de chaque restaurant ne serait donc pas nécessaire.
Il restera cependant indispensable, si une chaîne de restauration souhaite que le système d'autocontrôle de ses implantations soit validé, qu'un audit soit réalisé au niveau de chaque restaurant au cours duquel, entre autres, la mise en oeuvre du plan HACCP sera contrôlée par l'auditeur.

- L'audit est réalisé pour chaque implantation. Si une implantation manque à ses obligations, ce SAC ne sera pas validé. La fréquence d'inspection pour cette implantation est relevée.

4.

- **Question**

Si une entreprise présente plusieurs implantations qui utilisent le même système d'autocontrôle, la durée d'audit des différentes implantations peut-elle être réduite ?

- **Réponse**

La durée d'audit peut-être réduite si toutes les implantations fonctionnent de la même façon et utilisent réellement le même système d'autocontrôle. La validité du système peut, par exemple, être contrôlée au niveau documentaire au siège central de la société. Toutes les implantations doivent cependant subir un audit au cours duquel la mise en œuvre du système d'autocontrôle sera vérifiée. La réduction de la durée d'audit par implantation est à fixer au cas par cas en fonction des points qui sont gérés au niveau central. Cependant, la durée d'audit prévue dans les guides ne pourra jamais être diminuée de plus de 30% et la fréquence d'audit des implantations prévue dans les guides doit être respectée. Sauf dans les cas définis ci-dessous, le siège central est audité selon la même fréquence.
En règle générale, il faut chercher à réaliser les audits des différentes implantations le plus rapidement possible après l'audit du siège central. Si, cependant, des implantations doivent être auditées plusieurs mois après l'audit du siège central, il faut que l'OCI soit attentif à ce que dans l'intervalle il n'y ait pas eu de modifications importantes dans l'organisation de l'entreprise. Si c'est le cas, l'OCI doit réaliser un nouvel audit au siège central.
En tout cas, l'audit du système réalisé au siège central ne peut avoir une influence sur les audits des implantations que pendant une année maximum. Si après une année, des audits doivent avoir lieu dans des implantations, un nouvel audit du système au niveau documentaire au siège central de la société est obligatoire.

Les résultats de l'audit effectué au siège central sont repris dans les rapports d'audit des implantations en spécifiant les différentes exigences dont l'évaluation provient de l'audit réalisé au siège central.

5.

- **Question**

  Comment contrôler la traçabilité dans une entreprise qui dispose de plusieurs implantations mais dont la traçabilité est gérée de manière centralisée ?

- **Réponse**

  La gestion centralisée de la traçabilité n'empêche pas de contrôler celle-ci. Dans une telle situation, il est possible que la partie du système de traçabilité qui est gérée de manière centralisée, soit auditée au siège central et que la partie qui est décentralisée, soit auditée au niveau de chaque implantation. Au minimum, chaque implantation doit pouvoir avoir un accès rapide aux informations de traçabilité la concernant afin de pouvoir, par exemple, assurer un retrait de produits, répondre aux demandes d'informations des autorités,...

6.

- **Question**

  Un auditeur peut-il lui-même établir des CCP qui ne figurent pas dans le guide et ne sont pas repris dans le SAC de l'opérateur, par exemple l'alimentation électrique, l'inspectrice des bouteilles,… ?

- **Réponse**

  Il est possible que, lors d'un audit, le système HACCP d'une entreprise soit jugé insatisfaisant. L'auditeur peut par exemple constater que l'analyse des dangers de l'entreprise n'est pas correcte (ou est incomplète). La non-conformité n'est pas, dans ce cas, « un CCP manque », mais peut être, par exemple, « l'analyse des dangers n'a pas été effectuée correctement ». En outre, lors des audits, il faut tenir compte du fait que les exemples proposés dans les guides doivent être adaptés à la situation des entreprises (excepté pour les entreprises qui relèvent de l'AM sur les assouplissements[13], ceux-ci doivent suivre uniquement les CCP qui sont mentionnés dans le guide). Le guide sert seulement d'aide pour la mise en place d'un système d'autocontrôle propre à l'entreprise et son contenu ne peut pas être appliqué tel quel dans les entreprises.

[13] Arrêté ministériel du 22 mars 2013 relatif aux assouplissements des modalités d'application de l'autocontrôle et de la traçabilité dans certains établissements dans la chaîne alimentaire

7.

- **Question**

  Dans quelle mesure la cotation “0” (non évalué) peut-elle être utilisée dans la check-list audit ?

- **Réponse**

  Lors d’un audit, elle ne peut jamais être utilisée, sauf s’il s’agit d’un audit de vérification de la correction des non-conformités A constatées lors de l’audit précédent.

8.

- **Question**

  Un opérateur peut-il interjeter appel auprès du Conseil d’État contre la décision de l’AFSCA relative à la validation d’un système d’autocontrôle ?

- **Réponse**

  Dans le cadre d’un audit effectué par l’Agence lorsqu’un opérateur n’est pas d’accord avec le résultat de l’audit et qu’il a épuisé toutes les voies de recours internes à l’Agence, il a la possibilité de se tourner vers le Conseil d’Etat.

9.

- **Question**

  Un opérateur peut-il facilement changer d’organisme d’audit (passer à un autre organisme de certification, passer de l’AFSCA à un organisme de certification) ?

- **Réponse**

  Oui, cela peut se faire dans le cadre des accords contractuels.

10.

- **Question**

  Des instructions existent-elles concernant la rédaction et le contenu du rapport d’audit final ?

- **Réponse**

  Le modèle de rapport est fixé et est disponible sur le site web (http://www.afsca.be/autocontrole/out-cont/generique_fr.asp).
  Les OCI peuvent utiliser leur propre modèle de rapport, mais toutes les informations prévues dans le modèle de rapport de l’AFSCA doivent s’y trouver.

11.

- **Question**

  Comment communique-t-on à une entreprise que son SAC est validé ?

- **Réponse**

  Si l'audit a été réalisé par un OCI, l'entreprise reçoit un certificat après la validation. Si l'AFSCA réalise l'audit, l'entreprise reçoit un courrier.

12.

- **Question**

  Dans les procédures AFSCA, il est prévu, à la fin de l'audit, de laisser dans l'entreprise une copie de la check-liste remplie par l'auditeur. Ceci pose problème lors d'audits combinés (l'auditeur utilise pour sa facilité une check-liste combinée reprenant les différentes exigences des différents standards utilisés en même temps). Le fait de laisser à la fin de l'audit une copie de la check-liste de l'AFSCA peut-elle être remplacée par une lettre de fin d'audit, reprenant la liste des non-conformités relevées lors de l'audit, et signée par l'auditeur et l'entreprise ?

- **Réponse**

  Au terme de l'audit, il faut au moins mettre à disposition de l'entreprise par écrit la liste des non-conformités A, celles-ci étant, en effet, un obstacle à la certification. Dans les plus brefs délais et au plus tard dans cinq jours ouvrables, une copie de la check-liste complétée devra être communiquée à l'entreprise afin qu'elle puisse mettre en œuvre un plan d'action destiné à répondre aux non-conformités relevées. Le rapport devra, quant à lui, être communiqué dans un délai deux semaines.

13.

- **Question**

  Une check-liste spécifique sera-t-elle disponible pour l'audit des « très petites entreprises » ?

- **Réponse**

  Non, mais les exigences qui ne s'appliqueront pas aux PME qui peuvent bénéficier « des assouplissements[14] », seront signalées dans les fils conducteurs. De même, si des exigences ne doivent pas être interprétées de la même manière dans les PME qui peuvent bénéficier « des assouplissements », que dans les autres entreprises, cela sera signalé dans les fils conducteurs.

[14] Arrêté ministériel du 22 mars 2013 relatif aux assouplissements des modalités d'application de l'autocontrôle et de la traçabilité dans certains établissements dans la chaîne alimentaire

14.

- **Question**

  La rédaction du rapport rédigé chez l'opérateur est-il inclus dans le temps d'audit prévu dans un guide ?

- **Réponse**

  Le temps consacré à la rédaction du rapport n'est jamais inclus dans la durée d'audit prévue dans les guides, même si l'auditeur décide de rédiger le rapport dans l'entreprise. Ce temps doit donc être utilisé pour réaliser l'audit lui-même.

15.

- **Question**

  Comment les OCI doivent-ils notifier les non-conformités A1 ? Doivent-ils utiliser le formulaire de notification ?

- **Réponse**

  Les notifications doivent toujours être effectuées avec les formulaires de notification officiels prévus (AM 22-01-2004).
  Les OCI doivent notifier à l'UPC concernée ou avoir la preuve écrite que l'opérateur a notifié. Le formulaire de notification est disponible sur le site Internet de l'AFSCA.

16.

- **Question**

  De quel délai dispose l'OCI pour notifier une NC A1 à l'AFSCA ?

- **Réponse**

  La notification doit se faire le plus rapidement possible, la notification peut se faire d'ailleurs de différentes manières (téléphone, fax, GSM, mail).
  Elle doit toujours être confirmée par fax ou mail.
  Toute notification doit se faire le jour même de la constatation de la non-conformité qui justifie la notification.

17.

- **Question**

  Quelle est la différence entre un audit et une inspection ?

- **Réponse**

  - L'audit d'un système d'autocontrôle a pour but de contrôler en détail le système d'autocontrôle développé et mis en œuvre par un opérateur afin de vérifier la pertinence de celui-ci et son

adéquation avec la situation de l'entreprise. Si le système d'autocontrôle repose sur un guide approuvé, le respect des exigences reprises dans le guide est contrôlé lors de l'audit.
Un audit est réalisé à la demande de l'opérateur.

- L'inspection d'un système d'autocontrôle a pour but de vérifier que l'entreprise a développé et mis en oeuvre un système d'autocontrôle (pour la sécurité des denrées alimentaires, on vérifiera également que celui-ci repose sur les principes HACCP). Lors d'une inspection, l'inspecteur ne contrôlera pas autant dans le détail le système d'autocontrôle, il ne réalisera pas une validation de ce système.
  Une inspection est réalisée à l'initiative de l'AFSCA.

18.

- **Question**

  L'AFSCA impose-t-elle de suivre certaines règles pour la réalisation des audits combinés ?

- **Réponse**

  Le temps consacré à un audit combiné ne peut être inférieur au temps nécessaire pour réaliser l'audit du système d'autocontrôle (en pratique, ce temps ne peut, en fait, être inférieur au temps nécessaire pour réaliser l'audit sur base du standard privé ou du guide pour lequel le temps minimal d'audit est le plus important). Les durées nécessaires pour effectuer les audits des systèmes d'autocontrôle sont spécifiées dans les guides approuvés.
  A cette exigence près, l'AFSCA n'intervient pas dans les négociations commerciales entre les OCI et les opérateurs concernant l'organisation et le coût des audits combinés.

19.

- **Question**

  Sur quelle base ont été déterminées les durées et fréquences d'audit ?

- **Réponse**

  Les durées et fréquences d'audit qui sont reprises dans les guides validés, découlent des données qui se trouvent dans le business plan de l'AFSCA.

20.

- **Question**

  Lorsque deux entreprises sont actives sur un même site et que l'une d'elles souhaitent faire auditer son système d'autocontrôle, l'audit doit-il porter sur toutes les activités des deux entreprises pour que l'entreprise demandeuse, si l'audit est favorable, puisse bénéficier du bonus ?

- **Réponse**

  Non. S'il y a deux entreprises différentes, l'audit porte sur les activités de l'entreprise qui a demandé la validation de son système d'autocontrôle. Cependant, les deux entreprises peuvent également souhaiter l'une et l'autre la validation de leur système d'autocontrôle et dans ce cas, il est envisageable que les deux audits soient réalisés en même temps par le même auditeur.
  Exception : si les deux entreprises fonctionnent sous un seul agrément/une seule autorisation, les deux entreprises doivent être auditées en même temps.

21.

- **Question**

  Y a-t-il un délai minimum entre la date de fin de validité d'un certificat et la date de l'audit de renouvellement ?

- **Réponse**

  Aucun délai n'est imposé, mais les entreprises doivent faire en sorte de demander l'audit de renouvellement suffisamment tôt pour qu'il n'y ait pas d'interruption dans la certification de l'entreprise afin de ne pas risquer de perdre leur bonus.

22.

- **Question**

  L'AFSCA fournit-elle les rapports d'inspection d'une entreprise à l'OCI qui effectue l'audit du système d'autocontrôle de cette entreprise ?

- **Réponse**

  L'Agence communique ses rapports d'inspection aux entreprises concernées et pas aux OCI. L'entreprise doit toutefois mettre sur demande les rapports d'inspection à disposition de l'OCI lors de l'audit (par exemple via Foodweb).
  Les auditeurs doivent réclamer les rapports d'inspection à l'opérateur. Ils doivent indiquer dans leur rapport d'audit si les rapports d'inspection étaient disponibles, lors de l'audit, et s'ils ont été examinés.

23.

- **Question**

  L'AFSCA peut-elle, dans le cadre d'un audit, transmettre à l'OCI des informations concernant les avertissements et/ou PV reçus par une entreprise ? Si oui, de quelle manière ?

- **Réponse**

  Non, mais l'entreprise auditée doit mettre sur demande les avertissements et/ou PV éventuellement reçus ainsi d'ailleurs que les rapports d'inspection/check-lists à disposition de l'OCI lors de l'audit. L'OCI précisera en outre dans son rapport d'audit s'il a eu accès (par exemple via Foodweb) aux rapports/check-lists d'inspection et aux éventuels avertissements et/ou PV.

24.

- **Question**

  L'auditeur doit-il demander les rapports d'inspection à l'opérateur ?

- **Réponse**

  Oui, il s'agit d'éléments importants dans le cadre d'un audit. Les auditeurs, lorsqu'ils effectuent l'audit du système d'autocontrôle doivent donc réclamer l'accès aux rapports à l'entreprise auditée (via un accès à Foodweb par exemple). Il faut indiquer dans le rapport d'audit si des rapports d'inspection ont pu être examinés. Si l'opérateur indique qu'il ne dispose pas de rapports d'inspection, cette information doit apparaître dans le rapport d'audit.

25.

- **Question**

  Les auditeurs doivent-ils réaliser des contrôles de température lors des audits ?

- **Réponse**

  Un audit n'est pas une inspection. L'audit du système d'autocontrôle a pour but de vérifier que le système fonctionne sur la durée. L'auditeur ne doit donc pas vérifier lui-même des températures, mais il doit vérifier que le personnel réalise correctement les contrôles des températures et réagit de manière adaptée si les températures non-conformes sont constatées. Il peut demander à des membres du personnel chargés des contrôles de lui montrer comment ils réalisent en pratique les contrôles des températures.

26.

- **Question**

  Plusieurs années séparent parfois deux audits (par exemple dans le secteur de la distribution). Quelle position doit être adoptée par l'auditeur s'il constate qu'entre l'audit actuel et l'audit précédent, le système d'autocontrôle n'a pas fonctionné correctement, mais qu'au moment présent, il est à nouveau mis en œuvre de manière satisfaisante ?

- **Réponse**

L'audit n'est pas une inspection, il a pour but de contrôler que le système audité fonctionne sur la durée et non pas à un moment déterminé. En outre, les auditeurs doivent être qualifiés et agir de manière professionnelle. C'est donc aux auditeurs de juger au cas par cas s'il est possible de considérer que le système d'autocontrôle d'une entreprise fonctionne. Evidemment, si un auditeur constate qu'à plusieurs reprises la mise en œuvre du système d'autocontrôle a été interrompue, c'est que le système n'est pas au point.
De plus, si le système d'autocontrôle n'a pas fonctionné correctement pendant la période précédente, la validation pour cette période doit être retirée et l'AFSCA doit en être informé via une notification. Si la validation pour la période précédente a été attribuée par un autre OCI, celui-ci doit être informé par le nouvel OCI et l'ancienne OCI de la société doit contrôler l'exactitude de la validation et, pour autant que l'ancienne OCI soit d'accord avec les constations de la nouvelle OCI, retirer sa validation (si celle-ci est encore valable) et notifier.

27.

- **Question**

Les entreprises qui bénéficient des « assouplissements[15] » ne doivent enregistrer que les non-conformités. Que peut contrôler un auditeur si une entreprise prétend qu'elle ne constate jamais de non-conformité ?

- **Réponse**

Les auditeurs doivent être qualifiés et agir de manière professionnelle. C'est donc aux auditeurs de juger au cas par cas si l'affirmation de l'entreprise est vraisemblable (les informations que transmet l'opérateur sont donc considérées comme exacts sauf si l'auditeur, sur base de ses observations, peut considérer que celles-ci sont fausses). De plus, l'audit ne porte pas seulement sur l'examen de l'enregistrement des non-conformités, beaucoup d'autres points doivent être examinés (par exemple les rapports d'inspection des agents de l'AFSCA) et ceux-ci peuvent parfois aider l'auditeur à juger de la vraisemblance des déclarations de l'opérateur.
En outre, même si l'opérateur n'a jamais constaté de non-conformité, il doit pouvoir montrer qu'il connaît les points à contrôler et tout doit être en place pour effectuer les contrôles et réaliser les éventuels enregistrements.

28.

- **Question**

Combien de temps le système d'autocontrôle doit-il "fonctionner" avant qu'un audit de validation puisse avoir lieu ?

[15] Arrêté ministériel du 22 mars 2013 relatif aux assouplissements des modalités d'application de l'autocontrôle et de la traçabilité dans certains établissements dans la chaîne alimentaire

- **Réponse**

  Aucun délai n'est fixé. C'est à chaque OCI de décider depuis combien de temps un système d'autocontrôle doit être mis en œuvre dans une entreprise pour que ses auditeurs puissent évaluer ce système de manière satisfaisante

29.

- **Question**

  Quels contrôles doivent réaliser les entreprises sur l'eau potable en cas de chauffage et/ou de stockage ?

- **Réponse**

  Les informations au sujet de tous les traitements concernant l'eau potable sont disponibles sur le site Web de l'AFSCA (Professionnels > Autocontrôle > Documents utiles > Qualité des eaux dans le secteur alimentaire).
  Attention : si l'eau potable est uniquement chauffée par un chauffe-eau et utilisée directement sans stockage pour le lavage des mains, aucune analyse n'est exigée.

30.

- **Question**

  Quels contrôles doit réaliser l'opérateur sur la glace ?

- **Réponse**

  Si la glace est en contact avec des denrées alimentaires, il faut utiliser de l'eau potable pour produire la glace. Des informations concernant les critères auxquels doit répondre l'eau potable, sont disponibles sur le site Web de l'AFSCA (Professionnels > Autocontrôle > Documents utiles > Qualité des eaux dans le secteur alimentaire).

31.

- **Question**

  Dans le cadre d'un audit de validation d'un SAC chez un opérateur dont une des activités consiste en la gestion de distributeurs automatiques, l'auditeur doit-il s'assurer de la bonne gestion de tous les distributeurs individuellement ?

- **Réponse**

  Dans le cadre des audits de validation des SAC effectués chez les opérateurs qui ont d'autres activités au sein de la chaîne alimentaire que la gestion de distributeurs automatiques, l'auditeur peut se limiter à contrôler une fraction des distributeurs dont l'opérateur assure la gestion.

Cette fraction sera de minimum 10% des distributeurs automatiques si ceux-ci contiennent exclusivement des denrées alimentaires ou des boissons préemballées ayant une conservation d'au moins 3 mois à température ambiante ou s'ils sont utilisés pour fournir des boissons extemporanément à partir d'un produit sec ayant une conservation d'au moins 3 mois à température ambiante.
Cette fraction sera de minimum 20% des distributeurs automatiques dans les autres cas.

32.

- **Question**

Quelle forme doit avoir le certificat médical d'aptitude des travailleurs ?

- **Réponse**

Lorsque ce type de certificat est imposé, c.-à-d. lorsque les travailleurs sont en contact avec des denrées alimentaires non emballées, les autorités n'imposent pas que ce certificat ait un format particulier. Un certificat émanant d'un médecin traitant est acceptable, tout comme un certificat délivré par un médecin du travail. Le certificat doit être disponible avant l'entrée en fonction du travailleur. Pour l'Agence, le certificat médical d'aptitude est valable 3 ans (il doit toutefois être renouvelé juste avant la reprise des activités si le travailleur a souffert d'une maladie transmissible via les denrées alimentaires).

33.

- **Question**

Les autorisations/agréments à afficher délivrées par les UPC aux établissements qui vendent ou livrent des denrées alimentaires au consommateur final doivent-ils reprendre de manière exhaustive les activités autorisées/agréées des opérateurs concernés ?

- **Réponse**

Non, les autorisations/agréments à afficher reprennent de manière simplifiée les activités énoncées dans la lettre d'autorisation/d'agrément. Par contre, toutes les activités soumises à autorisation/agrément doivent être énumérées de manière exhaustive dans la lettre d'autorisation/agrément délivrée par l'UPC. Lorsqu'il y a une discordance entre les activités reprises dans la lettre d'autorisation/agrément et l'autorisation/agrément affiché, il n'est donc pas pertinent d'attribuer une non-conformité à l'opérateur. Si l'auditeur veut connaître les activités d'un opérateur déclarées à l'Agence, il doit se baser sur BOOD et la lettre d'autorisation/agrément, mais pas sur le contenu de l'autorisation/agrément à afficher.

34.

- **Question**

Les organismes de certification peuvent-ils suspendre tous les types de certificat délivré ?

- **Réponse**

Il y a deux types de certificat :

1. les certificats délivrés dans le cadre des normes EN 45011 ou ISO 17021,
2. les certificats (d'inspection) délivré dans le cadre de la norme ISO 17020.

Le premier type de certificat peut être suspendu, mais le second type de certificat, les certificats d'inspection, ne peuvent pas être suspendus (il s'agit d'une spécificité de la norme). Néanmoins cela ne signifie pas que l'AFSCA ne peut pas suspendre la validation.
Dans le guide G-038, deux normes sont appliquées :

1. la norme EN 45011 en ce qui concerne les denrées alimentaires et les aliments pour animaux,
2. la norme ISO 17020 en ce qui concerne les agrofournitures.

La suspension dont il est question dans les règles de certification du guide G-038 (partie 7, point 6) concerne donc seulement la partie denrées alimentaires/aliments pour animaux puisque seuls ces produits tombent sous la norme EN 45011. Dans le cadre de la norme ISO 17020 (partie agrofournitures), il n'est pas possible de procéder à une suspension du certificat d'inspection.

35.

- **Question**

L'entreprise dont le système d'autocontrôle est validé et qui déménage, doit-elle subir un nouvel audit ?

- **Réponse**

Normalement, les équipements et l'organisation de l'entreprise sont modifiés et il est nécessaire d'effectuer un nouvel audit de validation du système d'autocontrôle. Toutefois, c'est l'OCI qui a validé le système d'autocontrôle de cette entreprise avant son déménagement qui décide, sur base de la situation spécifique de l'entreprise, si un nouvel audit est nécessaire ou non. Si l'OCI considère qu'un nouvel audit n'est pas indispensable, la validation du système d'autocontrôle obtenue avant le déménagement se poursuit jusqu'à son terme normal. Si l'OCI considère qu'un nouvel audit est nécessaire, il met fin à la validation en cours.

36.

- **Question**

  Une entreprise dont le système d'autocontrôle est validé et qui est rachetée, doit-elle subir un nouvel audit ?

- **Réponse**

  Si le personnel et le mode de fonctionnement de l'entreprise ne sont pas modifiés, un nouvel audit n'est pas indispensable. Au contraire, si le personnel et/ou le mode de fonctionnement est (sont) fortement modifié(s), un nouvel audit s'impose. C'est l'OCI qui a effectué l'audit de validation du système d'autocontrôle avant la reprise, qui décide de la nécessité d'effectuer un nouvel audit sur base de la situation spécifique de l'entreprise. Si l'OCI considère qu'un nouvel audit n'est pas indispensable, la validation du système d'autocontrôle obtenue avant la reprise se poursuit jusqu'à son terme normal et l'OCI peut, le cas échéant, transférer la validation sur un nouveau numéro d'unité d'établissement. Si l'OCI considère qu'un nouvel audit est nécessaire, il met fin à la validation en cours.
  Attention : il existe une règle spécifique pour le secteur primaire.

37.

- **Question**

  Est-il acceptable qu'une procédure de gestion des bris de verre prévoit que les éclairages ne seront pas protégés, mais qu'en cas de bris tous les produits présents soient détruits ?

- **Réponse**

  Cela est acceptable. Toutefois la procédure devra également prévoir un contrôle au moins journalier de toutes les sources de bris afin de fournir une garantie équivalente à un système de protection.

38.

- **Question**

  Lors du nettoyage et de la désinfection « sur place » (CIP) d'un équipement, quels contrôles sont à réaliser pour s'assurer que le nettoyage et la désinfection sont effectués correctement ?

- **Réponse**

  Il faut faire selon la fréquence prévue par les procédures (voir fréquence minimale reprise dans le guide du secteur concerné) un contrôle microbiologique sur la dernière eau de rinçage afin de contrôler l'efficacité de la procédure de nettoyage et désinfection « sur place » de l'équipement. En outre, il faut également contrôler à la fréquence reprise dans les procédures (voir fréquence minimale reprise dans le guide du

secteur concerné) la présence de résidus de produits de nettoyage et de désinfection dans la dernière eau de rinçage. Cela peut se réaliser au moyen d'un test pH.

39.

- **Question**

Comment contrôler l'indépendance de l'auditeur interne par rapport à l'activité auditée (sur base d'un organigramme) ?

- **Réponse**

Utiliser l'organigramme est, en effet, la manière la plus simple. L'auditeur externe pourra également interroger l'auditeur interne afin de se faire une opinion à ce sujet.

40.

- **Question**

La règle « des 80-20 » avec l'IFS / le BRC peut-elle être appliquée dans les activités qui ne relèvent pas de la transformation ?

- **Réponse**

L'application de la règle temporaire « des 80-20 » peut être maintenant étendue dans les conditions et pour les activités reprises ci-dessous :

- type d'entreprise : entreprise de transformation qui a des marchandises qu'elle n'a pas produites, mais dont elle est propriétaire et qu'elle stocke et vend,
- activités concernées : stockage et commercialisation de marchandises dont elle est propriétaire,
- conditions :
    - cette activité est couverte par le certificat BRC (BRC Global Standard for Food Safety)/IFS (IFS food),
    - il n'exsite pas de guide approuvé pour cette activité,
    - le chiffre d'affaire que représentent toutes les activités exercées par l'entreprise non couvertes par un guide approuvé ne dépassent pas 20%

41.

- **Question**

Est-il acceptable qu'un opérateur n'ait aucun document d'enregistrement de plainte sous prétexte qu'aucune plainte n'a jamais été reçue par l'entreprise ?

- **Réponse**

Ce n'est pas acceptable. Au moins des documents vierges d'enregistrement des plaintes doivent être immédiatement disponibles.

Dans le cas contraire, il faut considérer qu'il n'y a pas de gestion des plaintes au sein de l'entreprise.

42.

- **Question**

Est-il acceptable qu'un opérateur qui bénéficie des assouplissements, n'ait aucun document d'enregistrement pour les CCP sous prétexte qu'aucune non-conformité n'a jamais été détectée par l'entreprise au niveau d'un CCP ?

- **Réponse**

Ce n'est pas acceptable. Au moins des documents vierges d'enregistrement doivent être immédiatement disponibles. Dans le cas contraire, il faut considérer qu'il n'y a pas de contrôle des CCP.

43.

- **Question**

Est-il acceptable qu'un opérateur considère que la maîtrise d'un CCP est assurée par les contrôles effectués par les autorités ?

- **Réponse**

Ce n'est pas acceptable. L'opérateur est responsable de la sécurité de ses produits, il ne peut se décharger de cette responsabilité sur les autorités publiques. En outre, l'opérateur n'a pas de prise sur les contrôles et inspections des autorités et ne peut donc se baser sur celles-ci pour maîtrise un CCP.

44.

- **Question**

Lors d'un audit ISO 17020, comment sélectionner ce qui sera contrôlé (contrôle par sondage) ?

- **Réponse**

La norme ISO 17020 prévoit que c'est l'OCI qui doit déterminer ce qu'il contrôle, mais l'Agence précise quelques règles générales à appliquer :

1. ce qui est contrôlé doit être représentatif de l'ensemble et ne pas être identique lors de chaque audit,
2. tous les bâtiments de l'entreprise où se déroulent les activités auditées, doivent être visités,
3. toutes les corrections des non-conformités constatées lors de l'audit précédent ou des inspections de l'Agence doivent être vérifiées.

45.

- **Question**

  Lorsque suite à un audit, il est nécessaire de faire une nouvelle visite dans l'entreprise pour vérifier les corrections du plan d'action, quand cette visite doit-elle avoir lieu ?

- **Réponse**

  Le moment de la visite n'est pas imposé, mais la procédure de validation doit être complètement terminée dans les 3 mois (audit initial) ou le mois (audit de suivi) après l'audit. A défaut, le résultat d'audit est considéré comme défavorable et le processus d'audit doit être recommencé.

46.

- **Question**

  Un opérateur peut-il corriger son plan d'action lorsque l'auditeur considère que celui-ci n'est pas satisfaisant ?

- **Réponse**

  Rien n'interdit à un opérateur de revoir son plan d'action si l'auditeur considère que celui-ci n'est pas satisfaisant, mais la procédure de validation doit être complètement terminée dans les 3 mois (audit initial) ou le mois (audit de suivi) après l'audit. A défaut, le résultat de l'audit est considéré comme défavorable et le processus d'audit doit être recommencé.

47.

- **Question**

  Les températures maximales légales sont-elles applicables lorsqu'on manipule les produits (exemple : température de la viande fraîche lors de la découpe) ?

- **Réponse**

  Les températures maximales légales des produits doivent être respectées pendant les manipulations. Exemples de solutions envisageables : l'opérateur règle la température de ses chambres froides à une température inférieure à la température légale pour tenir compte de l'augmentation de température lors des manipulations, l'opérateur organise le travail dans les locaux afin de limiter les quantités de produit hors des chambres réfrigérées,…

48.

- **Question**

  Lorsque des audits surprises sont prévus pendant les périodes de certification, quand doivent-ils être organisés ?

- **Réponse**

  Ce n'est pas imposé. Seul le nombre d'audits surprises annuels sur base du nombre de certification en cours est fixé.

49.

- **Question**

  Quelle règle appliquer lorsqu'un opérateur souhaite changer d'OCI, mais qu'il est toujours couvert par une certification et qu'il peut être soumis à des audits surprises ?

- **Réponse**

  Le changement d'OCI est possible, mais tant que sa certification est en cours, l'opérateur doit continuer à accepter les éventuels audits surprises de son ancien OCI. S'il refuse de se laisser auditer lors d'un audit surprise, l'OCI qui a délivré le certificat en cours, retire le certificat, informe l'Agence afin qu'elle mette fin à la validation et informe l'opérateur par recommandé du retrait du certificat et de la fin de sa validation.

50.

- **Question**

  Quelle durée d'audit faut-il appliquer dans une entreprise du secteur de la transformation qui effectue plusieurs activités qui relèvent de guides différents ?

- **Réponse**

  Si des activités relèvent du secteur de la transformation, mais tombent dans le champ d'application de différents guides, il faut prendre comme durée de base la durée prévue dans le guide qui exige la durée d'audit la plus longue et ajouter la moitié de la durée prévue dans les autres guides (exemple : une entreprise du secteur de la transformation réalise deux activités A et B, l'activité A tombe dans le champ d'application du guide X qui prévoit 5 heures d'audit et l'activité B tombe dans le champ d'application du guide Y qui prévoit 4 heures d'audit ; la durée minimale d'audit sera fixée à 7 heures (5 + (4/2))).

51.

- **Question**

  Quelle fréquence d'audit faut-il appliquer dans une entreprise qui a deux activités couvertes par un même guide, mais pour lesquelles le guide prévoit des fréquences d'audit différentes ?

- **Réponse**

  Dans une telle situation, c'est la fréquence la plus élevée qui est applicable pour les deux activités puisque toutes les activités qui sont exercées dans un établissement et qui relèvent d'un même guide, doivent toujours être auditées en même temps (exception secteur primaire).

52.

- **Question**

  Est-il obligatoire de réclamer de fiches techniques lors de l'achat de détergents ?

- **Réponse**

  Réclamer des fiches techniques pour les détergents n'est pas obligatoire. Toutefois, il est important de respecter les instructions d'utilisation (exemple : utilisations prévues).

53.

- **Question**

  A quoi doit-on veiller lors de l'achat et l'utilisation de désinfectants ?

- **Réponse**

  En ce qui concerne les désinfectants, il est important de vérifier qu'il s'agit de « désinfectants autorisés ». En outre, les désinfectants doivent être rincés lorsqu'ils sont utilisés (sauf pour les produits ne nécessitant pas de rinçage) et ils doivent être stockés à part (pas de stockage de désinfectants dans le local de production).

54.

- **Question**

  Est-on autorisé à proposer des dégustations de produits aux consommateurs ?

- **Réponse**

  Les dégustations de produits proposées aux consommateurs sont autorisées à la température appropriée. Les produits chauds doivent être proposés à 60°C minimum et les produits réfrigérés doivent être proposés à basse température (exemple : produits sur blocs réfrigérants). Il est donc préférable de proposer de petites quantités de produits pour garantir une température satisfaisante.

55.

- **Question**

  La porte des toilettes peut-elle donner directement dans la salle de consommation d'un restaurant ou dans le local de vente d'un commerce ?

- **Réponse**

  Non.

56.

- **Question**

  Des enregistrements audio peuvent-ils remplacer les enregistrements papier ?

- **Réponse**

  Il n'est pas interdit de remplacer les enregistrements papier par des enregistrements audio. Toutefois, les enregistrements doivent pouvoir être rapidement retrouvés et consultés et sauf situations spécifiques, cela ne semble pas possible avec des enregistrements audio.

57.

- **Question**

  Lorsqu'un établissement demande à un organisme de certification un audit de son système d'autocontrôle, est-ce que cet audit peut être utilisé dans le cadre de l'obtention par l'opérateur d'un agrément délivré par l'Agence ?

- **Réponse**

  Oui. Un tel audit peut être utilisé comme 2ème visite dans le cadre d'une demande d'agrément afin de transformer un agrément conditionnel en agrément (la première visite doit toujours être effectuée par des agents de l'AFSCA). Certaines conditions doivent toutefois être respectées :

  1- l'établissement demandeur n'est pas un abattoir, une exploitation agricole procédant à l'abattage, un atelier de découpe ou un établissement de traitement du gibier,
  2- l'établissement informe l'UPC dont il dépend de son intention de faire effectuer la 2ème visite par son organisme de certification,
  3- l'organisme de certification doit disposer de l'agrément nécessaire pour effectuer l'audit (il ne peut donc s'agir d'un des 5 audits autorisés sans agrément),
  4- l'agrément conditionnel doit avoir moins de 3 mois lors de l'audit,

5- l'auditeur doit non seulement compléter la check-list d'audit, mais aussi les check-lists d'inspection (les check-lists d'inspection qui doivent être utilisées, étant différentes d'un type d'établissement à l'autre, l'organisme de certification contactera avant l'audit l'UPC dont dépend l'entreprise afin d'en obtenir la liste),
6- l'opérateur transmet les check-lists d'audit et d'inspection à l'UPC dont il dépend.

58.

- **Question**

  Peut-on diminuer la durée d'audit minimale prévue dans les guides dans les établissements certifiés ISO 9001 ?

- **Réponse**

  Non.

59.

- **Question**

  Lors de la vente, lorsqu'un produit est entamé, est-il obligatoire de conserver l'étiquette du produit jusqu'à sa commercialisation complète ?

- **Réponse**

  Dans le cadre de l'autocontrôle, il est essentiel de conserver les informations nécessaires sur les produits mis en vente pour assurer la traçabilité et la sécurité de la chaîne alimentaire. Cela couvre également les produits entamés. Cela peut se faire en conservant les étiquettes. Toutefois, un autre moyen qui permettrait d'aboutir au même résultat et de conserver toutes les informations pertinentes (nom du produit, date d'ouverture, numéro de lot, date limite de consommation, composition en ce qui concerne les allergènes, nom et numéro d'agrément du fabricant pour les produits délivrés par des producteurs agréés) pourrait également convenir.

60.

- **Question**

  Lorsque des lampes sont installées pour lutter contre les nuisibles, doit-on fixer un calendrier de remplacement des ampoules ?

- **Réponse**

  Non, mais lorsque des lampes sont installées pour lutter contre les nuisibles, il faut enregistrer le moment où les lampes ont été installées ainsi que chaque remplacement des ampoules. Lors des audits, l'auditeur contrôle que cette exigence est respectée.

61.

- **Question**

  Dans le cadre de la lutte contre les rongeurs, doit-on obligatoirement utiliser des rodonticides ou des pièges peuvent-ils également être employés ?

- **Réponse**

  Les deux moyens de lutte sont acceptables s'ils sont efficaces et qu'ils ne sont pas une source de contamination des produits.

62.

- **Question**

  Un produit dont la date limite de consommation est dépassée, peut-il être donné au personnel ?

- **Réponse**

  Non. S'il s'agit d'un produit avec une date limite de consommation ou DLC (« à consommer jusqu'au… »), celui-ci doit être considéré comme un déchet lorsque la date sur le produit est dépassée. Cette interdiction n'est pas d'application pour les produits avec une date de durabilité minimale ou DDM (« à consommer de préférence avant le… » ou « à consommer de préférence avant fin… »).

63.

- **Question**

  Les clients peuvent-ils entrer dans une jardinerie avec un animal domestique ?

- **Réponse**

  Oui, s'il n'y a pas de risque de contamination des denrées alimentaires et aliments pour animaux (exemple pas de produits nu à portée des animaux domestiques).

64.

- **Question**

  Un groupe peut-il reprendre les matériaux de catégorie 3 dans ses différentes unités d'établissement afin de les centraliser au niveau d'une unité d'établissement spécifique ?

- **Réponse**

  Oui et si l'entreprise évacue ces matériaux de catégorie 3 comme des déchets, elle ne doit faire connaitre ni cette activité de transport ni cette activité de stockage temporaire à l'Agence. Toutefois, il faudra que

l'entreprise se mette en ordre auprès des autorités régionales pour exercer ces activités (ces activités exigent des agréments/autorisations régionales).

65.

- **Question**

Peut-on transporter dans un même véhicule en même temps des sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine et des denrées alimentaires ?

- **Réponse**

Oui, si des mesures sont prises afin d'éviter toute contamination des denrées alimentaires transportées et que les produits sont étiquetés clairement et conformément à la réglementation sur les denrées alimentaires et les sous-produits animaux.

66.

- **Question**

Les homards morts dans les viviers pendant l'entreposage ou le transport sont-ils toujours propres à la consommation humaine ?

- **Réponse**

Non. Ces homards morts sont impropres à la consommation humaine et doivent être considérés comme des sous-produits animaux de catégorie 2. Il ne peut être exclu que ces homards ne sont pas morts d'une maladie qui soit transmissible à l'homme ou aux animaux.

67.

- **Question**

Est-ce que des sous-produits d'origine animale peuvent être mis à la « poubelle ménagère » ?

- **Réponse**

Seulement si les conditions suivantes sont respectées :

1- il doit s'agir de matériaux de catégorie 3 constitués de denrées alimentaires éliminées pour des raisons commerciales,
2- ces denrées alimentaires doivent être conditionnées (emballage d'origine de la denrée alimentaire lorsqu'elle était destinée à la vente),
3- la quantité éliminée via les « poubelles ménagères » ne peut dépasser 20 kg par semaine.

68.

- **Question**

  Un système de contrôle des températures avec enregistrement automatique est-il obligatoire pour les équipements de réfrigération/surgélation ?

- **Réponse**

  Un système de contrôle des températures avec enregistrement automatique est obligatoire pour les équipements de surgélation sauf dans l'Horeca et le commerce de détail pour les équipements de surgélation dont le volume est inférieur à 10 m^3 (cela concerne aussi les véhicules).
  Un tel système d'enregistrement automatique est également obligatoire dans les locaux frigorifiques dans les entreprises agréées du secteur des denrées alimentaires d'origine animale.